

Bele pegave



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 šoljebrašna
- 4 kašikefruktoze
- 2 šoljejogurta
- 1/2 šoljeulja
- 2 kašicicepraška za pecivo
- 1/2 kašicicemuskatnog oraščica
- 50-70 gmaka u zrnu
- po potrebidžema od maline
- 100 gMenaž cokolade

Priprema

U vecu ciniju pomešati brašno, prašak za pecivo, fruktozu, muskatni oraščic i mak. Zatim dodati ulje i jogurt i sve lepo promešati. Izliti u podmazanu tepsiju i peci oko 15 minuta u zagrejanjoj rerni na 200 C. Pecen, prohladen kolac premazati u tankom sloju džemom pa prelititi otopljenom Menaž cokoladom. Ostaviti da se cokolada stegne i seci na kocke.

Savet

Mera šolje je 200 ml.