

Kolac sa medom



težina: **srednje**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kašika**masti
- 1jaje
- **100 g** šecera
- **6 kašika**mleka
- brašno
- **2 kašika**meda
- 1margarin
- **200 g**prah šecera
- 1/2 l mleka
- **4 kašika**griza
- **1 kesica**sode bikarbone
- **100 g**Menaž cokolade

Priprema

Umutiti kašiku masti, dodati jaje, šecer, med, mleko i sode bikarbonu. Sve to zamesiti sa brašnom, a cvrstina testa da bude kao za pitu. Podeliti testo na 3 dela i peci kore na prevrnutom plehu. Fil: Umutiti 1 margarin sa 200 g šecera u prahu. Skuvati mleko sa grizom. Kada se ohladi pomešati sa margarinom. Filovati kore i odozgo nastrugati cokoladom.

Savet