

Mekinja kolac



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g** mekinja
- **200 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** sode bikarbone
- **2** jajeta
- **350 ml** jogurta
- **2 kašika** meda
- **100 g** šecera
- **50 g** margarina
- **80 g** suvog groža
- **100 g** Menaž čokolade
- **po ukusu** cimeta

Priprema

U jednoj činiji pomešati mekinje, brašno, so i sodu bikarbonu.

U drugoj posudi umutiti jaja, šećer, jogurt, otopljeni margarin i med.

Obe smese sjediniti i dobro ih umutiti. Dodati seckanu čokoladu, suvo građe i cimet i sve dobro izmešati.

Smesu sipati u posudu za pecenje, obloženu pek papirom. Peci oko 30 minuta na 200 stepeni. Ohlaen kolac iseci na kocke.

Savet