

Posni kolac sa džemom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5** šoljabrašna
- **1/2** šoljefruktoze
- **2** šoljevode
- **2** kašikekakao
- **1** kašicicasode bikarbone
- **3** kašikedžema
- **1** kesicacimeta
- **1/2** šoljeulja

Priprema

Rernu ukljuciti na 200C. Šolju koju sam koristila je od 200 ml.

U posudu stavite brašno, kakao, cimet, sodu bikarbonu, fruktozu, dodati ulje, vodu i džem i sve izmešati kašikom da nema grudvica. Možete i izmiksati na kratko ako vam je lakše.

Staviti da se pece i smanjiti na 150-180 C. ?ackalicom proveriti kada je peceno. Peceni kolac možete preliti cokoladom, dekorisati džemom.....

Savet

Posno, brzo, ukusno. Kola? koji uvek može da se pripremi, jer se sastojci za ovaj kola? uvek na?u u ku?i, kad

nema jaja, mleka, peciva...:)