

Medeno srce (posno)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 ml** kisele vode
- **120 ml** ulja
- **200 g** šećera
- **1 kašika** pekmeza po izboru
- **250 g** brašna
- **3 kašike** kakaoa
- **1 kašičica** sode bikarbone
- **1 kašičica** cimeta

Za premaz:

- **3 kašike** pekmeza

Za glazuru:

- **100 g** posne čokolade
- **2 kašike** ulja

Priprema

Brašno, kakao, sodu bikarbonu i cimet pomešati. Sjediniti kiselu vodu, ulje, šećer i pekmez, pa dodati suve sastojke. Sve dobro izmiksati i izručiti u podmazan kalup (33x22 cm). Peci kolac u prethodno zagrejanom rebrni na 200 stepeni, oko 25 minuta. Vruc kolac premazati pekmezom. Okoladu istopiti sa uljem, pa preliti preko

prohlaenog kolaca.

Savet