

## **Speltine jogurt pogacice**



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **25** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2 šolje** brašna od spelte
- **1 kašičica** soli
- **1/2 kašičice** meda
- **1 kašičica** soka od limuna
- **1 šolja (od 200 ml)** jogurta
- **1/3 šolje** mlijeka
- **1 kesica** praška za pecivo

### **Priprema**

Pecnicu zagrijati na 200 C. Sjediniti brašno, so i prašak za pecivo. Dodati jogurt, mlijeko sa medom i sok od limuna. Sve dobro sjediniti. Na pobrašnjenoj radnoj plohi tijesto razvaljati, pa cašom vaditi pogacice Redati u pleh, obložen papirom za pecenje. Peci 15-20 minuta, da porumene.

### **Savet**