

Posni medeni kolac



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** cašebrašna
- **2** caše šecera
- **2** caše vode
- **1** kašikaulja
- **1** kašicicasode bikarbone
- **po ukusu**cimet
- **4** kašike pekmeza od šljiva

Za preliv:

- **150** gposne cokolade
- **4** kašikeulja
- **par** kašikapekmeza od šljiva

Priprema

U ciniju dodati brašno, šecer, sodu bikarbonu i cimet. Posebno izmešati pekmez, ulje i vodu. Sjediniti sve sastojke i peći u kalupu 28cm na 200C. Kad se ohladi premazati sa malo pekmeza od šljiva. ?okoladu rastopiti sa uljem i preliti preko kolaca.

Savet

Za pripremu koristiti šolju od 2 dl.