

## *Srce od karamela*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 120 g brašna
- 1/2 praška za pecivo
- 130 g šecera
- 100 g mleka
- 3 jaja
- 100 g margarina
- 20 mlečnih karamela

### **Priprema**

120 g brašna, pola praška za pecivo, 130 g šecera, 100 g mleka, 3 jaja, 100 g margarina, 20 karamela mlečnih. Zagrejati rernu na 180 stepeni.

U šerpu staviti mleko i karamele, lagano zagrevati dok se karamele ne otope. U otopljene karamele dodati 100 g margarina.

U ciniji pomešati šecer, jaja, brašno, prašak za pecivo i umutiti, zatim dodati rastopljene karamele.

Sipati testo u kalup, podmazan i posut brašnom i peci u rerni oko 40 minuta. Ne otvarati rernu.

Gotov kolac ukasiti po želji. Prijatno!