

Rogacica



težina: **lako**

za: **12 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 1 vanil šećer
- 1 šolja šećera
- 1/2 šolje ulja
- 4 kašikemleveni rogac
- 1 kesicepraška za pecivo
- 200 g grčkog jogurta
- 1/2 šolje integralnog brašna
- 1/3 šolje belog brašna
- 1 kockica margarina
- 3 kašike integralnog brašna
- 3-4 kašike pekmeza od kajsija

Priprema

Mikserom penasto izmutiti jaja sa vanil šećerom i šećerom. Dodati grčki jogurt, ulje, rogac i pekmez, pa lagano varjacom izmešati.

Dodati brašno integralno i belo, i pašak za pecivo, pa varjacom prevrtati dok se ne razbiju grudvice.

Margarinom namazati dublju manju tepsiju i posuti integralnim brašnom. Rernu zagrejati na 220'C, pa smanjiti na 180'C. Sipati smesu u tepsiju i peci oko 20 minuta.

Savet

Prohladiti i sei na kocke. Odozgo može glazura od okolade ili prah šeer. Nama je ukusno i bez toga.