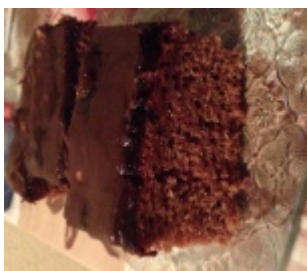


Medeno srce (19)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za koru:

- 3 **caševode**
- 3 **cašešecera**
- 4 **cašebrašne**
- 6 **kapika** pekmeza od šljiva
- 3 **kašicice** cimeta
- 2 **kašicice** sode bikarbone.
- 4 **kašike** džema za premazivanje
- Glazura:
- 200 **g** cokolade
- 3 **kašike** ulja

Priprema

U vodu izmiješati šecera sjediniti. Dodati brašno, sodu bikarbonu i cimet, sve sjediniti fino, dodati džem i pomiješati. Izruciti u podmazanu tepsiju. Peci 20 minuta na 200C.

Kad se ispece premazati džemom i zatim glazurom od cokolade.

Savet

Brzo i ukusno.