

# Štrumfovi



## Sastojci

### Potrebno je:

- 3 jaja
- 1 čaša šećera (od jogurta)
- 1 čaša ulja
- 1 prašak za pecivo
- 2 kašike kakaoa
- 1 čaša mleka
- 2 čaše brašna
- 1 šlag
- malo pekmeza ili džema

## Priprema

Dobro umutiti jaja sa šećerom, dodati ulje, mleko, brašno sa pecivom i kakao. Ispeci koru i ostaviti da se ohladi. Napraviti sirup od jedne čaše vode i jedne čaše šećera. Hladnu koru preliti vrućim sirupom.

Časom vaditi kolutove i staviti na poslužavnik. Ostatak kore (parcici koji su ostali između kolutiva) izmrviti i pomešati sa 3-4 kašike pekmeza ili džema. Na svaki kolutić naneti smesu i preko šlag.

U šlag može se dodati i izrendana čokolada.