

Crna bndevara



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- **200 g** šecera
- 1 vanil šecer
- **50 ml** ulja
- **100 ml** jogurta
- **50 ml** mleka
- **50 ml** kisele vode
- **100 g** crnog brašna
- **100 g** griza
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **100 g** mlevenog maka
- **250 g** rendane bundeve

Priprema

Penasto izmutiti jaja sa šecerom i vanil šecerom. Dodati mleko, jogurt i ulje. Kratko izmutiti.

Dodati brašno, griz, mak i pašak za pecivo, pa mešati varjacom dok se ne izgube grudvice.

Dodati kiselu bodu i bundeve, pa mešati da se lepo sjedini.

U manji pleh staviti papir za pečenje i na njega istresti testo.

Peci oko 30-40 minuta na oko 180-200°C. Kad se prohladi, seci na trouglove.

Savet