

Medena srca (3)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **130 g** masti
- **2 kašike** meda
- **2** jaja
- **1 kašičica** sode bikarbone
- **100 ml** mleka
- **1 tegla** pekmeza
- **50 g** čokolade
- **150 g** šećera

Priprema

Izmešati mast, jaja, šećer, mleko i zagrejan med. To sve lepo izraditi viljuškom. Postepeno dodavati brašno pomešano sa sodom bikarbonom pa umesiti testo. Testo ostaviti u frižideru 30 minuta. Nakon toga razviti tanko testo pa srcastom modlom izvaditi srca. Polovinu srca manjom modlom izvaditi srca iz sredine. Poreati sve u tepsiju i staviti da se pece na 180 stepeni oko 10 minuta.

Kad se srca ohlade spajati po dva komada pekmezom (ukus po želji). Ispiti čokoladu pa svaki preliti u tankom mlazu i ostaviti da se čokolada stegne.

Savet