

# ***Bubamare***



## **Sastojci**

### **Testo:**

- 2 jajeta
- 2 šoljice ulja
- 2 šoljice mleka
- 2 šoljice šecera
- 1 kesica kvasca
- brašno
- kakao-prah

### **Preliv:**

- 18 kašika šecera
- 24 kašike vode

## **Priprema**

Rastvoriti kvasac u malo toplog mleka. Umutiti jaja, šecer, ulje, mleko i brašno. Potom dodati kvasac smesi. Razdvojiti testo na dva dela. U jedan dodati kakao-prah. Od oba testa praviti trake i umotati belo i tamno u pletenicu, pa uviti u krug. Peci na 150 stepeni dok ne porumene.

Na kraju zaliti vrelin prelivom.