

Domaci barni



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 jaje
- 4 kašikešecera
- 100 ml mleka
- 50 ml jogurta
- 1 zrela banana
- 1 kesica vanilin šecera
- 50-60 gotopljenog putera
- 200 g brašna
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 50 gotopljene čokolade
- malo čokoladnih mrvica

Priprema

Jaje penasto umutiti, pa dodati šećer i vanilin šećer i nastaviti sa mućenjem. Zatim dodavati redom mleko, jogurt, otopljeni maslac, izgnjecenu bananu. Sve lepo umutiti, pa dodati brašno u koje je umešan prašak za pecivo.

Pripremljenu smesu izliti u kalupe u obliku medvedica. Peci u rerni zagrejanjoj na 200 stepeni oko 30 minuta.

Prohladiti, izvuci iz kalupa, pa preliteri otopljenom čokoladom.

Na cokoladu dok se još nije stegla nalepiti komadice od cokolade i ostaviti da se sve lepo stegne.

Savet