

Kolac medeno srce



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4 caše (od jogurta)**brašna
- **3 cašešecera**
- **2 cašejogurta**
- **6 kašikaulja**
- **2 kašicicesode bikarbone**
- **2 kašicicecimetra**
- **1jaje**
- **za premazivanje**jedžem

Glazura:

- **150 g**cokolade za kuhanje
- **100 g**margarina
- **4 kašikešecera**

Priprema

Brašno, šefer, ulje, jogurt, sodu bikarbonu, cimet i jaje sve dobro sjediniti. Polovinu izliti u pleh, premazan uljem i staviti da se pece na 180-200 C.

Nakon 10-tak minuta izvaditi iz pecnice i premazati džemom ili marmeladom, preliti ostatkom smjese, pa vratiti u pecnicu. Pecen kolac preliti glazurom: otopiti cokoladu i margarin sa šećerom. Kada se kolac ohladi rezati na željene oblike.

Savet