

Kolac medeno srce



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** **čaše (od jogurta)** brašna
- **3** **čaše** šećera
- **2** **čaše** jogurta
- **6** **kašika** ulja
- **2** **kašičice** sode bikarbone
- **2** **kašičice** cimeta
- **1** jaje
- **za premazivanje** džem

Glazura:

- **150** **g** čokolade za kuhanje
- **100** **g** margarina
- **4** **kašike** šećera

Priprema

Brašno, šećer, 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, preliteri ostatkom smjese, pa vratiti u pecnicu. Pecen kolac preliteri glazurom: otopiti cokoladu i margarin sa šecerom. Kada se kolac ohladi rezati na željene oblike.

Savet