



Medeno srce

1 Mutiti mikserom mleko, ÅjeÅđter, kakao, cimeta, praÅđak za pecivo, ulje i braÅđno.

2

3

4 Polovinu smese sipati u namazan i pobraÅđnjen pleh i peÅđiti oko 10-tak minuta na 200 stepeni.

5

6

7 Pleh izvaditi iz rerne, namazati pekmez i preliti drugu polovinu fila i peÅđiti joÅđ oko 20min u rerni.

8

9

10 Na kraju otopiti Åokoladu sa uljem i preliti glazurom.

Sastojci:

mleka 1,5 Å•aÅđja
ÅjeÅđtera 1,5 Å•aÅđja
kakao praha 2 kaÅđjike
cimeta 1 kesica
praÅđka za pecivo 1 kesica
ulja 2 kaÅđjike
braÅđna 2 Å•aÅđje
pekmeza od kajsije 2 kaÅđjike
Åokolade 100g
ulja 1 kaÅđjika

11

12

13 da se kolaÅ• ohladi seÅŤi na kocke.

Napomena:

Prijatno :)