



Medeno srce

1 Mutiti mikserom mleko, ÅieÅter, kakao, cimeta, praÅak za pecivo, ulje i braÅino.

2

3

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

5

6

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

8

9

10 Na kraju otopiti Åokoladu sa uljem i preliti glazurom.

Sastojci:

mleka 1,5 ÅaÅja
ÅieÅtera 1,5 ÅaÅja
kakao praha 2 kaÅjike
cimeta 1 kesica
praÅika za pecivo 1 kesica
ulja 2 kaÅjike
braÅina 2 ÅaÅje
pekmeza od kajsije 2 kaÅjike
Åokolade 100g
ulja 1 kaÅjika

11

12

13 da se kolaã• ohladi seãti na kocke.

Napomena:

Prijatno :)