Barni medvedici



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za testo:

- **5** jaja
- **3 kesice**vanilin šecera
- **1,5 caša** šecera
- **1 caša**ulja
- **4 caše** brašna
- **1 caša** mleka
- **1,5 kašicica**soda bikarbona

Priprema

U vanglu sve sastojke sjediniti i dobro izmešati. U kalup stavljati po kašiku smese i peci dok ne porumeni.

Savet

U ovom sluaju korišten je tuani kalup sa medvediima. Veoma su mekani i slatki, mogu se po želji puniti, filom. A za one koji vole da grickaju...neka peku malo duže!!! Lepi su i sutra dan!