

Medeno srce



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za testo:

- 3 jajeta
- 1 šolja šećera
- 1 šolja jogurta
- 2 šolje brašna
- 2/3 šolje ulja
- 1 kašika meda
- 1 kašičica cimeta
- 1 kesica zacina za medenjake (ukoliko zacin ne sadrži prašak za pecivo, dodati 1 kašičicu)

Za sos:

- 150 g pekmeza od kajsije
- 10 g gustina
- 1 dl vode
- 10 g vanilin šećera

Glazura:

- 100 g čokolade

- **3 kašike**vode
- **1 kašicica**margarina ili maslaca

Priprema

Za testo umutite sve navedene sastojke (sipajte sve u posudu i mutite nekoliko minuta dok smesa ne postane glatka). Pleh za mafine obložite papirnim korpicama i sipajte testo do 2/3 korpice. Ova kolicina testa je dovoljna za 16 kolaca. Pecite ih 15 minuta na 150 stepeni i 10 minuta na 200 stepeni.

Prohla?ene mafine izdubite kašicicom ili nožicom i napunite mlakim sosom koji cete pripremiti tako što cete sjediniti vodu i gustim, potom cete dodati pekmez i vanilin šecer i kuvati nekoliko minuta od momenta kada sos provri. Prohladite ga mešanjem. Glazuru pripremite na uobicajeni nacin i poprskajte ili prelijte kolacice.

Dekorišite ih po želji.

Savet