

## *Medeno srce*



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **40** min

## **Sastojci**

### **Za testo:**

- 3 jajeta
- 1 šoljašecera
- 1 šoljajogurta
- 2 šoljebrašna
- 2/3 šoljeulja
- 1 kašikameda
- 1 kašicacimeta
- 1 kesicazacina za medenjake (ukoliko zacin ne sadrži prašak za pecivo, dodati 1 kašicicu)

### **Za sos:**

- 150 gpekmeza od kajsije
- 10 ggustina
- 1 dlvode
- 10 gvanilin šecera

### **Glazura:**

- 100 gcokolade

- **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**