

## BISKVIT Z BOROVNICAMI

### Potrebujemo:

- 2 jajci
- pecilni prašek
- vanili sladkor
- ½ lončka sladkorja
- 1 navadni jogurt
- 2 lončka moke
- ½ lončka olja
- malo ruma



### Postopek:

1. Najprej si umijemo roke.



2. Penasto zmešamo jajca in sladkor, dodamo vanili sladkor.



3. Dodamo moko in pecilni prašek, malo pomešamo in dodamo še jogurt, olje in rum. Vse dobro zmešamo.

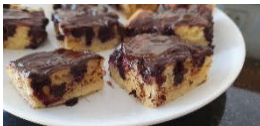


4. Zlijemo v pekač in potrosimo z borovnicami.



5. Pečemo na 180°C, cca. 20 min.

6. Ko se malo ohladi, prelijemo s čokolado.



*Dober tek!*

*P.S.: Mi ne čakamo, da se čisto ohladi, tako je še boljši.*