

oko kocke



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Kora:

- **3** **caše** **od 2 dl** brašna
- **3** **caše** šećera
- **3** **caše** jogurta
- **2** **kašike** čokolade u prahu ili kakaa
- **3** **kašike** mleka
- **1** **cašulja**
- **1** **kesica** sode bikarbone

Preliv:

- **200 g** čokolade
- **250 g** margarina
- **14** **kašika** šećera
- **14** **kašika** mleka
- **2** **kašike** čokolade u prahu ili kakaa

Priprema

U većoj posudi pomešati brašno sa šećerom, dodati sodu bikarbonu, čokoladu u prahu ili kakao i jogurt. Sve dobro izmešati.

U to dodavati lagano ulje i mleko.

Smesu uliti u pleh podmazan margarinom i posut brašnom. Peci na 200 stepeni 30 minuta.

Otopiti margarin, cokoladu, mleko i šecer pa dodati cokoladu u prahu ili kakao.

Gotov kolac iseci na kocke pa ravnomerno preliti sa vrucim prelivom. Sacekati da se preliv upije i ohladi.

Savet