

okoladni kokos kolac



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 cašemleka**
- **2 caše šecera**
- **2 caše brašna**
- **1 cašaulja**
- **2 kašike kakaoa**
- **20 kašikamleka**
- **10 kašika šecera**
- **1 kesica sode bikarbune**
- **120 g margarina**
- **150 g cokolade**
- **150 g kokosovog brašna**

Priprema

Umutiti 2 caše mleka, 2 caše šecera, 2 caše brašna, 1 caša ulja, 2 kašike kakaoa i 1 kesica sode bikarbune. To sve sjediniti i staviti da se pece. 20 kašika mleka se kuva sa 10 kašika šecera, doda se 120 g margarina, 150 g cokolade i 150 g kokosa. Kada se sve sjedini sipa se preko pecene kore i ostavi se da se dobro ohladi i stegne. Najbolje je da se napravi uvece i da se ostavi u frižider da se dobro stegne do sutra ujutru.

Savet