

## Kokos kolac (6)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

### Sastojci

#### Za koru:

- 4 jajeta
- 10 kašika šecera
- 1 šoljamleka
- 1 šoljaulja
- 1 kesica vanilin šecera
- 1 kesica praška za pecivo
- 120 g kokosa
- 8 kašika brašna

#### Za preliv:

- 1 šoljamleka
- 200 g čokolade za kuvanje
- 100 g margarina
- 2 kesice vanilin šecera

### Priprema

Umutiti prvo belanca, dodati šecer pa dodati žumance. Postepeno dodavati sve sastojke. Na kraju lagano umešati brašno i prašak za pecivo. Uliti kolac u podmazan pleh i peci pola sata na 200 C. Za to vreme skuvati preliv od svih sastojaka i preliti vruć preliv, preko vrućeg kolaca. Kada se ohladi posuti sa 30 g kokosa.

**Savet**