

okos Kokos kolac



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** **caša (od kisele pavlake)**šecera u prahu
- **2** **cašepšenicnog** brašna
- **1** **caša** jogurta
- **1** **caša** ulja
- **1** **caša** mleka
- **100 g**kokosovog brašna
- **1** **kesicavanilin** šecera
- **1** **kesicapraška** za pecivo

Za glazuru:

- **100 g** cokolade za kuvanje
- **4** **kašike**ulja

Priprema

U vecoj ciniji spojiti sve tecne sastojke i postepeno dadavati suve, (nije bitan redosled, osim da se prašak za pecivo doda na kraju). Smesu dodatno umutiti mikserom na slaboj brzini, zatim staviti u posudu za pecenje podmazanu margarinom, (najbolje uvec srednje velicine) i peci na 180 C, oko 30 minuta, tj dok malo ne porumeni. Kada je kolac ispečen, ostaviti ga na sobnoj temperaturi, oko 1 h, da se malo ohladi.

Preko ohlaenog kolaca preliteri glazuru od istopljene cokolade sa uljem, (takoe malo prohlaene). Ostaviti u frižider na 2-3 sata, da se potpuno ohladi, nakon cega je kolac spreman za serviranje. Seci na kocke ili drugacije,

po želji. Prijatno!

Savet

Ukoliko Vam se uini da je kola suv, preliti ga sa oko 7 kašika mlakog mleka (broj kašika zavisi od veliine posude u kojoj se peklo, jer je potrebno ceo kola natopiti mlekom), pre nego sto se preko kolaa prelije okoladna glazura.