

# **Socni coko zalogaji**



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

## **Sastojci**

### **Potrebo je:**

- **3 caše (od jogurta)**brašna
- **3 caše**ćecera
- **3 caše**jogurta
- **3 kašikemleka**
- **2 kašikekakao praha**
- **1 cašaulja**
- **1 kesica**sode bikarbone

### **Za preliv:**

- **150** gcrne cokolade
- **200** gmargarina
- **10** kašikašecera
- **10** kašikamleka
- **2** kašikekakao praha
- **2** kašikepekmeza od kajsije

## **Priprema**

U jednoj posudi pomešati sve suve sastojke, a zatim dodati jogurt, ulje i mleko. Smesu izruciti u margarinom podmazan i brašnom posut pleh i peci na 200 C oko 30 minuta.

Otopiti mleko i šecer, zatim dodati cokoladu, margarin i kakao i mešati dok se sve lepo ne sjedini. Ohlaen kolac

dok je još u plehu premažite pekmezom, pa iseci na kocke, a zatim ravnomerne preliti vrucim prelivom. Sacekati da kolac upije preliv i da se ohladi, a zatim poslužiti.

## **Savet**