

Vocne koko kocke



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 **caše**šecera
- 3 **caše**brašna
- 3 **kašike**kakaoa
- 3 **caše**jogurta
- 1 **caš**aulja
- 1 **kesica**sode bikarbone
- 350 **g**marmelade

Za glazuru:

- 200 **g****Menaž** cokolade
- 2 **kašike**šecera
- 2 **kašice**ulja
- 10 **kašika**mleka

Priprema

Izmešati šecer, brašno i kakao. Posebno izmešati jogurt, ulje i sodu bikarbonu. Sve sjediniti. Staviti da se pece na 180°C oko 40 minuta. Izvaditi iz rerne i vruce namazati pekmezom ili marmeladom po želji (kajsija, šljiva, šipak ...). Preko toga sipati napravljenu glazuru od cokolade. Kada se prohladi seci na kocke. Po želji se kocke mogu ukrasiti šlagom i kandiranim ili svežim vocem.

Savet