Kolac od kokosa i kefira sa glazurom od Menaž cokolade



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **1 šolja**kefira
- **1 šolja**šecera
- **1 kesica**vanilin šecera
- **1 šolja**integralnog belog kukuruznog brašna
- **1 šolja**kokosa
- **2 kesice**praška za pecivo
- **1 bocica**ekstrakta od narandže

Za glazuru:

- **100 gMenaž cokolade**
- **4 kašike**mleka
- **2 kašike**ulja

Priprema

U dublju posudu sipati kefir, šecer i vanilin šecer.

Žicom za mucenje ili mikserom, u mom slucaju žica za mucenje, mutiti dok se šecer ne otopi.

Dodati kokos i brašno sa praškom za pecivo i sve lepo sjediniti da testo bude glatko bez grudvica.

Testo sipati u manji pleh obložen papirom za pecenje i preko kolaca na tacke staviti eksktrat od narandže.

Staviti kolac da se pece na 180 C stepeni dok ne porumeni. Kolac izvaditi i ostaviti da se prohladi.

Dok se kolac pece napraviti glazuru od Menaž cokolade, mleka i ulja tako što sve istopite na laganoj vatri da se poveže u glatku smesu.

Glazuru od Menaž cokolade preliti preko kolaca, posuti kokosom i ostaviti da se ohladi.

Seci na štangle i poslužiti.

Prijatno!

Savet