

## **oko-kocke**



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **3 caše jogurta**
- **250 g šećera**
- **300 g brašna**
- **20 g kakaoa**
- **2 kašice cicesode bikarbune**
- **120 ml ulja**
- **100 g Menaž cokolade**

#### **Za glazuru:**

- **150 g Menaž cokolade**
- **150 g margaferina**
- **120 ml mleka**
- **120 g šećera**

### **Priprema**

Umutiti jogurt, šećer i ulje. Zatim dodati brašno pomešano sa sodom bikarbonom i kakaom. Istopiti cokoladu pa sjediniti sa smesom. Sipati u pleh obložen pek-papirom i peci na 200 stepeni oko 30 minuta.

Istopiti margarin, cokoladu, šećer i mleko. Ostaviti da se malo prohladi pa preliti prohlaen kolac. Ostaviti da se ohladi pa iseci na kocke.

**Savet**