

Kokos kolac (10)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 **čaš**ajogurta
- 1 **čaš**amleka
- 1/2 **čaš**eulja
- 2 **čaš**ešecera
- 1 **kesic**avanilin šecera
- 1 **čaš**akokosovog brašna
- 2 **čaš**ebrašna
- 1/2 **kesice**praška za pecivo

Za glazuru:

- 100 **g**cokolade
- 3 **kaš**ikemleka
- 1 **kaš**ikaulja

Priprema

Pripremiti sve sastojke. U ciniju za mucenje usuti jogurt i mleko, dodati cecer i vanilin cecer, promešati varjacom. Dodati zatim ulje, brašno, prašak za pecivo i kokos brašno. Dobro izmešati.

Usuti u pleh (30x15), podmazan ili obložen papirom za pecenje. Peci oko 30 minuta u rerni zagrejanoj na 180 C.

Napraviti glazuru, otopiti cokoladu sa mlekom i uljem. Preliti preko prohladjenog kolaca. Ostaviti da se ohladi,

seci kocke i uživati u ukusu.

Savet

Koristiti ašu od 2 dl. Mikser nije potreban, samo varjaa. Možete i prvo da iseete prohladjen kola na kocke pa da prelijete glazurom. Ja sam sad tako napravila.