

Jogurt kolac (2)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **3** **caše** jogurta
- **2** **caše** šecera
- **1** **caša** ulja
- **3** **caše** brašna
- **3** **kašike** kakaoa
- **1** **kesica** praška za pecivo

Za premazivanje:

- **po potrebi** džem

Za glazuru:

- **100 g** čokolade
- **3** **kašike** ulja

Priprema

Za koru: U dublju posudu usuti brašno, kakao, šecer, dodati prašak za pecivo, ulje, jogurt i sve dobro sjediniti viljuškom.

Smesu uliti u podmazan pleh i peci na 180 stepeni oko 30 minuta.

Gotov kolac izvaditi iz rerne i premazati džemom. Ostaviti da se ohladi.

okoladu otopiti sa uljem te preliteri kolac.

Kolac iseci na kocke i poslužiti.

Savet

Ulje, šeer i brašno meriti ašom od jogurta. Džem koristiti bilo koji - po želji, a za glazuru obavezno koristiti Menažokoladu, jer je jedinstvena, i svakoj poslastici daje neodoljiv ukus.