

okoladni minjoni sa jagodama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za koru:

- 2 jajeta
- 1 **caš** jogurta
- 1/2 **caše** ulja
- 2 **caše** brašna
- 1 **caša** šecera
- 1 **kesic** vanilin šecera
- 3 **caše** jagoda
- 1 **kesic** praška za pecivo

Za glazuru:

- 200 **g** čokolade
- 100 **ml** mleka
- 4 **kašike** šecera
- 2 **kašike** margarina

Priprema

Umutiti jaja sa šecerom i vanil šecerom, dodati ulje i jogurt. Brašno pomešati sa praškom za pecivo i sjediniti sa umućenom smesom.

U uvec pleh koji ste prethodno podmazali sipati testo i posuti seckanim jagodama.

Kolac peci na 180 stepeni.

Kada se ohladi seci kocke i poreati ih na žicu od rerne ispod koje ste stavili pleh.

Prelivati kocke sa glazurom od cokolade sa svih strana. Kada se glazura stegne, skloniti kocke na tacnu. Podgrejati glazuru i ponoviti postupak sa drugim delom kolaca iz uvec pleha.

Savet

Najbolje je koristiti, kvalitetnu Menaž okoladu, da bi glazura bila dobra. Mera je aša od jogurta.