Kokos fantazija

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 čaša**jogurta
- **1 čaša**mleka
- **1 čaša**ulja
- **1 čaša**kokosa
- **1**vanilin šecer
- **2 čaše**šecera
- **2 čaše**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo

Glazura:

- **100 g**cokolade
- **100 ml**slatke pavlake

Priprema

Ovim redosledom umešati sastojke: jogurt, mleko, ulje, kokos, vanil šecer, šecer, brašno, prašak za pecivo, da se sjedine.

Sipajte u manji, namašceni pleh obložen papirom za pecenje i pecite u dobro zagrejanoj rerni, nekih 20-tak minuta.

Ohlaen kolac izruciti na tacnu pa skinuti papir za pecenje.

Zagrejati pavlaku dodati cokoladu i mešati dok se ne otopi cokolada. Preliti preko kolaca.

im se glazura stegne kolac možete da secete.

Savet