

Braon kocke



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 šolja od bele kafejogurta**
- **2 šolje od bele kafešecera**
- **1 šolja od bele kafeulja**
- **3 šolje od bele kafebrašna**
- **2 kašikekakao**
- **1/2 kašikesode bikarbone**

Za premazivanje:

- **6-7 kašikapekmeza od kajsije**
- **glazura**

Priprema

Rucno sjediniti jogurt, šećer, ulje, brašno, sodu bikarbonu i kakao. Promešati dobro varjacom da se masa izjednaci.

Pleh srednje velicine obložite pek papirom.

Ulijte smesu ravnomerno.

Peci na 180 stepeni dok ne dobije lepu boju i teksturu. Proverite cackalicom.

Kada je peceno izvrnuti na tacnu i ostaviti da se ohladi.

Premazati pekmezom zatim glazurom.

Ja sam koristila ovu glazuru.

Prijatno!

Savet

Ovo je veoma jednostavan i ukusan kola. Idealan kad imate iznenadne goste jer gotovo sve namirnice imate kod kue. Možete naredati koru smrznute pomorandže u smesu. Eksperimentisite. Glazuru možete napraviti sami ili kupiti gotovu. Ja sam koristila gotovu. Kola secite kada se glazura stegne. Ja nisam zbog nestrpljivih stomaia :-)
Vreme pripreme kao i broj porcija zavisi od vas.