

Socni kolac od kokosa



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Za testo:

- 1 **cašatecnog** jogurta
- 1 **cašamleka**
- 1 **cašakokosa**
- 1 **kesicavanilin** šecera
- 2 **cašešecera**
- 1 **cašaulja**
- 2 **cašebrašna**
- 1 **kašikicapraška** za pecivo

Za glazuru:

- 100 **gcokolade**
- 3 **kašikeulja**

Priprema

Kupite jogurt u caši i to vam je mera za sve. U mleko i jogurt dodati šecer, vanilin šecer, promešati da se šecer rastopi, ja to radim na najmanjoj brzini miksera, zatim ulje, mleko, mešam lagano, brašno pomešano sa praškom za pecivo i na kraju kokos. Malu tepsiju (ako želite viši kolac odaberite manju tepsiju) 20x17cm premažite sa maslacem, pospite sa brašnom, višak brašna istresite, ili stavite papir za pecenje. Sipajte smesu, poravnajte i pecite u vec zagrejanom rerni na 180 oko pola sata (da bi bili sigurni upotrebite cackalicu za test, ako cackalica izađe čista kolac je gotov, ako na njoj još ima testa zalepljenog, pecite još malo.) Gotov kolac izvadite iz rerne, sačekajte da se malo prohladi i izvadite iz tepsije. Stavite na rešetku, da se skroz ohladi i pripremite glazuru. Okoladu i ulje ili topite na laganoj vatri ili u mikrotalasnoj. Prelite preko ohladjenog kolaca. Sačekajte da se

glazura ohladi i stvrdne pa tek onda rezati kolac. Brz i jednostavan kolac, ali za ljubitelje kokosa veoma fin.

Savet