upavci sa jogurtom

težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za koru:

- **3**jajeta
- **1 cašaš**ecera
- **1 cašaj**ogurta
- **1/2 cašeu**lja
- **1,5 caša** brašna
- **1 kesicap**raška za pecivo

Za glazuru:

- **100 g**cokolade
- **100 g**cokoladne glazure
- **1 dl**mleka
- **100 g**kokosovog brašna

Priprema

Jaja umutite sa šecerom. Dodajte jogurt, ulje i na kraju brašno pomešano sa praškom za pecivo. Sve promešajte i izlijte u nauljen pleh. Pecite u zagrejanoj rerni na 200 stepeni, dok blago ne porumeni … možete proveriti i cackalicom da li je kolac pecen. Pecen kolac izvadite iz rerne i malo prohladite. Za to vreme, na laganoj vatri otopite cokoladu, pomešajte sa cokoladnom glazurom i mlekom da se smesa ujednaci, a zatim malo prohladite.

Kolac isecite na kocke i umocite sa svih strana u otopljenu cokoladu, a zatim u kokos takoe sa svih strana i blago utapkajte da kokos dobro prione uz cokoladu. Umacite kocke dok ne potrošite sav materijal. Poslužite uz

šoljicu kafe ili caj.

Savet