

oko-kokos kocke sa jogurtom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Patišpanj:

- 3 jajeta
- 1,5 **čaša** šecera
- 1/2 **čaše** ulja
- 2 **čaše** brašna
- 1/2 **kesice** praška za pecivo
- 2 **kesice** vanilin šecera
- 1 **čaša** jogurta

Za preliv:

- 100 g **cokolade**
- 1 **čaša** **cokoladne** glazure
- 3 **kašike** šecera
- 50 g **margarina**
- 200 **ml** **mleka**
- 2 **kesice** vanilin šecera

I još:

- 100 g **kokosa**

Priprema

Penasto umutiti jaja sa šećerom i vanil šećerom. Zatim dodati ulje i jogurt, pa sve lepo sjediniti. Na kraju umešati brašno pomešano sa praškom za pecivo. Sipati u pleh obložen pek-papirom...

... i peći u zagrejanj rerni na 180 stepeni dok ne porumeni.

Ohlaen kolac iseci na kocke.

Istopiti cokoladu, zatim dodati mleko, šećer, vanilin šećer i margarin. Na kraju umešati cokoladnu glazuru. Dobro sjediniti i preliti kocke.

Posuti kokosom.

Savet