Brzi kokos kuglof

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **1 caša**jogurta
- **1 caša**mleka
- **1 caša**ulja
- **1 caša**kokosa
- **2 cašebrašna**
- **1 caša**šecera
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1**vanil šecer

Glazura:

- **100 g**cokolade
- **3 kašike**ulja

Priprema

Mera za ovaj kuglof je caša od jogurta. U posudu sa mlekom i jogurtom dodati šecer i vanil šecer, malo promešati da se šecer rastopi. Dodati ulje (sipati do one crte na caši, ne do vrha) pa sjediniti mikserom. Postepeno dodavati, kokos i brašno prosejanao sa prašak za pecivo. Peci na 180 C u kuglofu 22 cm.

Za glazuru iseckati cokoladu, dodati ulje i u šerpici na pari istopiti cokoladu. Preliti na prohlaen kuglof.

Savet