

Kolac sa kokosom (7)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** cašekiselog mleka
- **1,5** cašašecera
- **1,5** cašabrašna
- **1** caša ulja
- **100** gkokosa
- **1** kesica praška za pecivo

Za glazuru:

- **100** gcokolade
- **5** kašika mleka
- **2** kašike ulja

Priprema

Pripremiti sastojke. Mera je caša od kiselog mleka.

U posudi pomešati kiselo mleko i secer, umešati brašno, prašak za pecivo, zatim dodati ulje, a na kraju kokos. Sve sjediniti.

Smesu uliti u tepsiju obloženu pek papirom.

Peci u zagrejanj rerni na 180 C oko 20 minuta. Pecen kolac izvaditi iz rerne i ostaviti da se ohladi. Na umerenoj temperaturi, otopiti cokoladu sa uljem i mlekom, pa preliti preko ohlaenog kolaca. Ostaviti da se stegne, pa iseci na parcad željene velicine.

Prijatno.

Savet

Brz, ukusan i jednostavan kola. Prijatno