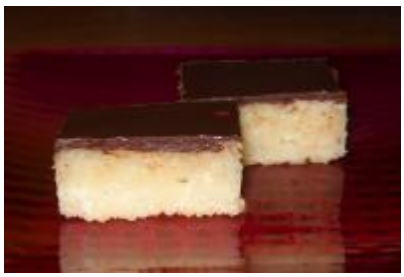
Brze kokos štanglice



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 čaša (od 2 dl)**jogurta
- **1 čaša**mlijeka
- **1 čaša**ulja
- **1 čaša**kokosovog brašna
- **1,5 čaša**šecera
- **2 čaše**brašna
- **1/2**praška za pecivo

Glazura:

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

Priprema

Sjediniti jogurt i šecer, pa kad se šecer otopi dodati mlijeko, ulje, kokos, brašno sa praškom za pecivo. Miksati najslabijom brzinom dok se sastojci ne sjedine. Smjesu izliti u margarinom premazan i pobrašnjen pleh.

Peci na 180 C oko 30 minuta. Bocnuti koru kako biste provjerili da li je pecena.

Na pari otopiti cokoladu i ulje, pa pecen biskvit preliti glazurom. Kad se cokolada stegne, rezati kolac.

Savet