

oko kokos



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** cašajogurta
- **1** cašamleka
- **1** cašaulja
- **2** cašašecera
- **2** cašabrašna
- **100 g**kokosa
- **1**prašak za pecivo

Glazura:

- **200 g**cokolade
- **5 kašike**šecera
- **1**kisela pavlaka

Priprema

Žicom za mucenje sjediniti sve sastojke. Pleh namazati zejtinom i posuti brašnom. Peci u zagrejanoj rerni na 180 C oko 25 minuta.

Glazura: na pari otopiti cokoladu dodati šecer i kiselu pavlaku, kratko promešati, izmaknuti sa vatre i preliti preko kolaca. Prijatno.

Savet

Na vru kola preliti toplu glazuru i odmah sei. Probajte kola je fenomenalan, pojeli smo ga za sat vremena!