Plavi mramor



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2**jajeta
- **1 čaša**jogurta
- **1 čaša (jogurtska)**šecera
- **2 čaše (jogurtska)** brašna
- **3/4 iste čaše**ulja
- **1**prašak za pecivo
- **1**vanilin šecer
- plava i crvena boja za kolace
- **100 g**cokolade za kuvanje
- ili šecer u prahu za posipanje

Priprema

Umutiti jaja sa šecerom i vanilin šecerom. Dodati ulje, jogurt i brašno pomešano sa praškom za pecivo. Dobro umutiti, pa smesu podeliti na dva dela.

U prvi deo staviti nekoliko kapi plave boje, a u drugu polovinu nekoliko kapi cvene boje. Podmazati i brašnom posipati kalup ili tepsiju za pecenje pa naizmenicno sipati plavi i crveni deo.

Peci na 180 C dok ne porumeni. Kolac iseci na kocke, posoliti šecerom u prahu ili rastopljenom cokoladom pa posluziti. Napomene: Idealan kolac za decu.

Savet