

## **Kokos kolac (4)**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **15** min

### **Sastojci**

#### **Patišpanj:**

- **2** cašešecera
- **2** cašebrašna
- **2** cašejogurta
- **3** kašikekakaoa
- **1** kašicicasode bikarbone

#### **Preliv:**

- **15** kašikamleka
- **10** kašikašecera
- **2** kašikekakaoa
- **100** gkokosa
- **50** gmargarina

### **Priprema**

Sve sastojke za patišpanj izmešati dobro kašikom i ostaviti da odstoji 1 sat, a onda peci.

Mleko, šefer i kakao staviti da provri, izmaknuti sa vatre i dodati kokos i margarin, mešati da se otopi. Na vruc kolac sipati vruc preliv. PRIJATNO!

**Savet**