Kokos kolac (6)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za koru:

- **4**jajeta
- **10 kašika**šecera
- **1 šolja**mleka
- **1 šolja**ulja
- **1 kesica** vanilin šecera
- **1 kesica**praška za pecivo
- **120 g**kokosa
- **8 kašika**brašna

Za preliv:

- **1 šolja**mleka
- **200 g**cokolade za kuvanje
- **100 g** margarina
- **2 kesice**vanilin šecera

Priprema

Umutiti prvo belanca, dodati šecer pa dodati žumance. Postepeno dodavati sve sastojke. Na kraju lagano umešati brašno i prašak za pecivo. Uliti kolac u podmazan pleh i peci pola sata na 200 C. Za to vreme skuvati preliv od svih sastojaka i preliti vruc preliv, preko vruceg kolaca. Kada se ohladi posuti sa 30 g kokosa.

Savet