

## ***Snikers kocke (2)***



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 3 jajeta
- 200 g šećera
- 300 g brašna
- 100 g neslanog kikirikija
- 100 ml ulja
- 400 ml jogurta
- 50 g kakao praha
- 1 kesica praška za pecivo

#### **Za glazuru:**

- 100 g margarina
- 50 ml mleka
- 100 g čokolade za kuvanje
- 50 g šećera

### **Priprema**

U dubljoj posudi izmešati brašno, kakao, šećer, samleveni kikiriki i prašak za pecivo.

Postepeno dodavati jogurt da se ne bi stvorile grudvice. Na kraju, dodati umućena jaja i ulje i sve dobro promešati.

Masu sipati u podmazani pleh, posuti sa malo brašna i peci u zagrejanj rerni 40 minuta, na 180 C.

Za to vreme otopiti cokoladu i dodati margarin i šecer, mešajuci na laganoj vatri. Po potrebi, dodati malo mleka. Prohla?en kolac preliti cokoladom. Ostaviti da se ohladi, pa seci na kocke i služiti.

### **Savet**