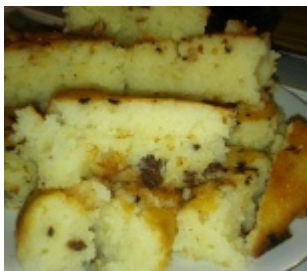


Preleveni kolac (3)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5 šolja**brašna
- **2**jajeta
- **1 šolja**jogurta
- **1 1/4 šolja**ulja
- **1 šolja**šecera
- **3 kašike**kokosa
- **2 kašike**cokoladnih mrvica
- **50 g**suvog groža
- **1 kesica**praška za pecivo

Sirup:

- **2** caševode
- **1** cašašecera

Priprema

Umutimo jaja sa šećerom. Dodamo ulje i jogurt. Onda dodamo brašno sa praškom za pecivo i umutimo. Dodamo i suvo grože i kokos. Sipamo smesu u okrugao pleh obložen folijom ili pek papirom.

Odozgor pospemo sa cokoladnim mrvicama.

Pecemo nekih 20ak minuta na 200 stepeni. Treba da naraste duplo, porumeni i proverimo viljuškom.

Skuvamo sirup. Ostavimo da se prohladi. Kolac isecemo na željene oblike. Kašikom ga prelivamo sirupom.

Ostavimo malo da upije i vadimo kolac i uživamo.

Savet

Jakoo je soan i ukusan :-)