

## oko-kocke



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- 3 **caše** jogurta
- 250 **g** šecera
- 300 **g** brašna
- 20 **g** kakaoa
- 2 **kašičice** sode bikarbone
- 120 **ml** ulja
- 100 **g** Menaž **cokolade**

### Za glazuru:

- 150 **g** Menaž **cokolade**
- 150 **g** margarina
- 120 **ml** mleka
- 120 **g** šecera

## Priprema

Umutiti jogurt, šecer i ulje. Zatim dodati brašno pomešano sa sodom bikarbonom i kakaom. Istopiti cokoladu pa sjediniti sa smesom. Sipati u pleh obložen pek-papirom i peci na 200 stepeni oko 30 minuta.

Istopiti margarin, cokoladu, šecer i mleko. Ostaviti da se malo prohladi pa preliti prohladen kolac. Ostaviti da se ohladi pa iseci na kocke.

**Savet**