

Socni kolac sa kokosom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **55** min

Sastojci

Za glazuru:

- **200** gmlecne cokolade
- **3** kašikeulja

Za kolac:

- **1** cašajogurta
- **1** caša mleka
- **1** caša ulja
- **1** caša kokosovog brašna
- **2** caše šecera
- **2** cašebrašna
- **1** kesica vanilin šecera
- **1** kesica praška za pecivo

Priprema

Mere za kolac su caše od 200 ml. Mleko i jogurt pomešati sa šecerom i vanilin šecerom, ostaviti desetak minuta sa se šecer otopi. Dodati ulje, kokos brašno i prašak za pecivo i brašno sve fino sjediniti i umutiti sa varjacom. Umucenu smesu sipati u manji pouljen pleh i peci 30 minuta na 200 stepeni i još 10 minuta na 150 stepeni. Peceni kolac ohladiti i prelići sa coko glazurom. okoladu otopiti na pari skloniti pa dodati ulje promešati i malo prohladiti. Prohlaenu glazuru prelići preko ohlaenog kolaca. Kad se glazura ohladila, kolac posuti sa kokosovim brašnom. Prijatno.

Savet

Mere za ovaj kola su aše od 200 ml.