

?usiano



Sastojci

Testo:

- 2 šolje jogurta
- 2 šolje šećera
- 2 kašičice kakoa
- 2 šolje brašna
- 2 kašičice sode bikarbone
- 1/2 šolje ulja

?okoladni preliv:

- 3 kašika šećera
- 50 g margarina
- 10 kašika mleka
- 200 g cokolade za kuvanje

Priprema

Jogurt, šećer, brašno, kakao, ulje i pola kesice sode bikarbone sipati u posudu i ono što je najvažnije mešati žicom ili viljuškom dok se masa ne sjedini, (nikako mikserom zbog toga što masa postaje retka).

Smesu sipati u podmazanu uljem poluduboku posudu ili pleh, a zatim otopiti pomešanu cokoladu sa margarinom, mlekom i šećerom i preliterati preko smese.

Staviti u zagrejanu rernu i peci 40 minuta na 200 stepeni.

Prijatno!