

usiano



Sastojci

Testo:

- 2 šolje jogurta
- 2 šolje šecera
- 2 kašicice kakoa
- 2 šolje brašna
- 2 kašicice sode bikarbune
- 1/2 šolje ulja

okoladni preliv:

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

Priprema

Jogurt, šećer, brašno, kakao, ulje i pola kesice soda bikarbune 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 pomeešanu cokoladu sa margarinom, mlekom i šećerom i preliti preko smese.

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

Prijatno!