

oko kolac sa jagodama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g** cokolade
- **250 g** jagoda
- **1,5 šolje od (2 dl)** brašna
- **1,5 kašičica** praška za pecivo
- **1 prstohvat** soli
- **3 kašike** rastopljenog margarina
- **3 kašike** jogurta
- **1 šolja** šecera
- **2** jajeta
- **1/2 šolja** mleka
- **1 kesica** vanile

Priprema

U jednu posudu pomešajte brašno, prašak za pecivo i so. U drugu posudu stavite šećer, vanilu, margarin, jogurt i mleko i sve lagano mutite oko 1 minut.

Dodajte jaja i mutite još 3-4 minuta pa dodajte brašno i mutite najmanjom brzinom oko 1-2 minuta. Na kraju dodajte cokoladu iseckanu na sitne kockice. Smesu sipajte u manji kalup sa obrucom na koji ste stavili pek papir.

Preko smese poreajte jagode (ukoliko su krupne presecite ih na pola). Kolac pecite u zagrejanoj rerni na 180-200 stepeni oko 1 sat. Pred kraj pecenja možete odozgo "pobacati" još malo seckane cokolade, vratiti u rernu na još 5 minuta pa izvaditi iz rerne.

Kolac ostavite nekoliko minuta da se prohladi pa ga izvadite iz kalupa.

Poslužite ohlaen kolac.

Savet