

Kolac sa palentom, vocem i cokoladom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** palente
- **150 g** brašna
- **200 g** šecera
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 kesica** vanilin šecera
- **1** limun - korica
- **3 kašike** kokosovog brašna
- **1 prstohvat** soli
- **80 ml** ulja
- **500 ml** jogurta
- **1 kašika** sirceta od nara
- **100 g** mešavice višanja i borovnica
- **100 g** cokolade
- **malo** šecera u prahu

Priprema

U jednoj činiji pomešati brašno, šecer, palentu, prašak za pecivo, so, vanilin šecer, kokos, i rendanu limunovu koricu. Smesi dodati jogurt i ulje, pa sipati kašiku sirceta od nara.

Tepsiju namastiti i posuti palentom, višak otresti. Isipati smesu, pa odozgo pobacati smrznuto voće i peći na 200 stepeni da fino porumeni.

Ohlažen kolac išarati otopljenom cokoladom i posuti šećerom u prahu.

Savet