

# **Kokos fantazija**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1** cašajogurta
- **1** cašamleka
- **1** cašaulja
- **1** cašakokosa
- **1** vanilin šecer
- **2** cašešecera
- **2** cašebrašna
- **1** kesicaprška za pecivo

### **Glazura:**

- **100** g cokolade
- **100** ml slatke pavlake

## **Priprema**

Ovim redosledom umešati sastojke: jogurt, mleko, ulje, kokos, vanil šecer, šecer, brašno, prašak za pecivo, da se sjedine.

Sipajte u manji, namašceni pleh obložen papirom za pecenje i pecite u dobro zagrejanoj rerni, nekih 20-tak minuta.

Ohlaen kolac izruciti na tacnu pa skinuti papir za pecenje.

Zagrejati pavlaku dodati cokoladu i mešati dok se ne otopi cokolada. Preliti preko kolaca.

im se glazura stegne kolac možete da secete.

### **Savet**