

Crno beli posni kokos kolac



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** brašna
- **200 g** šecera
- **120 g** kokosa
- **300 ml** kisele vode ili sojinog mleka
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 kesica** vanilin šecera
- **1-2 kašike** kakaoa
- **50 g** posne čokolade

Priprema

Rernu zagrejati na 200 C. Sve suve sastojke pomešati, pa dodati kiselu vodu. Kada se sve sjedinilo kuglof podmažemo sa malo ulja ili ako pecemo u plehu stavimo pek papir. Manja je mera pa ako je veci pleh može dupla mera. Ja sam pekla u kuglofu. Sipamo polovinu smese.

U drugu polovinu dodamo kakao. Pa sipamo preko bele smese i kašicom malo promešamo da prošaramo smesu, a i ne mora. Stavimo u rernu da se pece na 200 C, pa posle 20-tak minuta proverimo da li je peceno. U kuglofu se pece duže.

Kada je pecen kolac ostavimo da se malo ohladi, a za to vreme otopimo čokoladu sa malo ulja, pa prelijemo preko kolaca. Ovaj kolac se pravi bez ulja! Tako da je odlican za post na vodi. Prijatno!

Savet

U smesu po želji možete dodati i nekoliko kašika džema, kao i mleveni lešnik ili orahe. Ja sam pravila samo sa kokosom i ukusan je baš.