

Socni kolac od kokosa



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **10 min**

Sastojci

Za testo:

- **1** cašatec nog jogurta
- **1** cašamleka
- **1** cašakokosa
- **1** kesicavanilin šecera
- **2** cašešecera
- **1** cašaulja
- **2** cašebrašna
- **1** kašikicaprška za pecivo

Za glazuru:

- **100 g** cokolade
- **3** kašikeulja

Priprema

Kupite jogurt u caši i to vam je mera za sve. U mleko i jogurt dodati šefer, vanilin šefer, promešati da se šefer rastopi, ja to radim na najmanjoj brzini miksera, zatim ulje, mleko, mešam lagano, brašno pomešano sa praškom za pecivo i na kraju kokos. Malu tepsiju (ako želite viši kolac odaberite manju tepsiju) 20x17cm premažite sa maslacem, pospite sa brašnom, višak brašna istresite, ili stavite papir za pecenje. Sipajte smesu, poravnajte i pecite u vec zagrejanoj rerni na 180 oko pola sata (da bi bili sigurni upotrebite cackalicu za test, ako cackalica izae cista kolac je gotov, ako na njoj još ima testa zaledjenog, pecite još malo.) Gotov kolac izvadite iz rerne, sacekajte da se malo ohladiti i izvadite iz tepsije. Stavite na rešetku, da se skroz ohladiti i pripremite glazuru. okoladu i ulje ili topite na laganoj vatri ili u mikrotalasnoj. Prelite preko ohladjenog kolaca. Sacekajte da se

glazura ohladi i stvrdne pa tek onda rezati kolac. Brz i jednostavan kolac, ali za ljubitelje kokosa veoma fin.

Savet