

upavci sa jogurtom



težina: **srednje**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **80 min**

Sastojci

Za koru:

- 3 jajeta
- 1 **caša** šecera
- 1 **caša** jogurta
- 1/2 **caše** ulja
- 1,5 **caša** brašna
- 1 **kesica** praška za pecivo

Za glazuru:

- 100 **g** čokolade
- 100 **g** čokoladne glazure
- 1 **dl** mleka
- 100 **g** kokosovog brašna

Priprema

Jaja umutite sa šecerom. Dodajte jogurt, ulje i na kraju brašno pomešano sa praškom za pecivo. Sve promešajte i izlijte u nauljen pleh. Pecite u zagrejanj rerni na 200 stepeni, dok blago ne porumeni ... možete proveriti i cackalicom da li je kolac pečen. Pečen kolac izvadite iz rerne i malo prohladite. Za to vreme, na laganoj vatri otopite čokoladu, pomešajte sa čokoladnom glazurom i mlekom da se smesa ujednaci, a zatim malo prohladite.

Kolac isecite na kocke i umocite sa svih strana u otopljenu čokoladu, a zatim u kokos takoe sa svih strana i blago utapkajte da kokos dobro prione uz čokoladu. Umacite kocke dok ne potrošite sav materijal. Poslužite uz

šoljicu kafe ili čaj.

Savet