oko-kokos kocke sa jogurtom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Patišpanj:

- **3**jajeta
- **1,5 čaša**šecera
- **1/2 čaše**ulja
- **2 čaše**brašna
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **2 kesice**vanilin šecera
- **1 čaša**jogurta

Za preliv:

- **100 g**cokolade
- **1 čaša**cokoladne glazure
- **3 kašike**šecera
- **50 g**margarina
- **200 ml**mleka
- **2 kesice**vanilin šecera

I još:

- **100 g**kokosa

Priprema

Penasto umutiti jaja sa šecerom i vanil šecerom. Zatim dodati ulje i jogurt, pa sve lepo sjediniti. Na kraju umešati brašno pomešano sa praškom za pecivo. Sipati u pleh obložen pek-papirom...

... i peci u zagrejanoj rerni na 180 stepeni dok ne porumeni.

Ohlaen kolac iseci na kocke.

Istopiti cokoladu, zatim dodati mleko, šecer, vanilin šecer i margarin. Na kraju umešati cokoladnu glazuru. Dobro sjediniti i preliti kocke.

Posuti kokosom.

Savet