

Ekspres koko kocke



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** **caš**e brašna
- **2** **caše** šecera
- **2** vanil šecera
- **3** **kaš**ike kakaoa
- **1** **kaš**ika sode bikarbone
- **2** **caše** jogurta
- **1/2** **caše** ulja

Glazura:

- **100** **g** crne cokolade
- **100** **g** mlečne cokolade

Priprema

U dubljoj posudi umutiti mikserom šecer, brašno, vanil šecer, kakao, sodu bikarbonu, jogurt i ulje.

U podmazan pleh sipati smesu i peci na 250 stepeni.

U šerpici otopiti sa malo ulja crnu cokoladu, pa je preliti preko vruće kore. Zatim u istoj šerpici, takođe sa malo ulja, otopiti i mlečnu cokoladu pa i nju preliti preko kore.

Sacekati da se kolac malo prohladi, pa ga staviti u frižider da se stegne. Seci na kocke i poslužiti. Prijatno!

Savet