

Kolac sa kokosom (7)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 **caše** kiselog mleka
- 1,5 **caša** šecera
- 1,5 **caša** brašna
- 1 **caša** ulja
- 100 **g** kokosa
- 1 **kesica** praška za pecivo

Za glazuru:

- 100 **g** čokolade
- 5 **kašika** mleka
- 2 **kašike** ulja

Priprema

Pripremiti sastojke. Mera je čaša od kiselog mleka.

U posudi pomešati kiselo mleko i šecer, umešati brašno, prašak za pecivo, zatim dodati ulje, a na kraju kokos. Sve sjediniti.

Smesu uliti u tepsiju obloženu pek papirom.

Peci u zagrejanj rerni na 180 C oko 20 minuta. Pecen kolac izvaditi iz rerne i ostaviti da se ohladi. Na umerenoj temperaturi, otopiti cokoladu sa uljem i mlekom, pa preliti preko ohlaenog kolaca. Ostaviti da se stegne, pa iseci na parcad željene velicine.

Prijatno.

Savet

Brz, ukusan i jednostavan kola. Prijatno