

## *?okoladni kolac sa jogurtom*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 2 jogurta
- 2 jogurtske caše šecera
- 1/2 jogurtske caše ulje
- 2 jogurtske caše brašna
- 1/2 kafene kašice sode bikarbone

#### **Preliv:**

- 100 g margarina
- 10 kašika šecera
- 100 g cokolade
- 10 kašika mleka

### **Priprema**

Sipati brašno u vecu posudu, dodati sodu bikarbonu, zatim šecer pa izmešati sve, postepeno dodavati jogurt, zatim ulje i mešati sve dok se ne razbiju grudvice.

Smesu sipati u pleh obležen papirom za pecenje i peci 40 min na 200 stepeni. Ispecenu koru ohladiti.

Za fil: Staviti u šerpicu na šporetu mleko, šecer, margarin i cokoladu, pa skloniti tek kada se sve istopi i sjedini. Zatim vruc fil sipati preko ohlažene kore i ostaviti da kora upije.