

# **Kokos Domine**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1,5 šolja (2 dl)mleka**
- **1 šoljašecera**
- **3 kašikepekmeza**
- **2,5 šoljebarašna**
- **1 kesicapraška za pecivo**

### **Glazura:**

- **200 g cokolade**
- **2 kašikeulja**

## **Priprema**

Mleko, šecer i pekmez izmešamo da se šecer otopi, pa dodamo brašno, prašak za pecivo i kokos.

Dobro izmešamo da se sve sjedini i sipamo u podmazan pleh.

Pecemo na 180 C oko 15 minuta, ostavimo da se prohladi.

okoladu otopimo sa uljem da postane tecno i uvaljamo iseceni kolac.

Ostavimo da se višak cokolade iscedi.

### **Savet**

Ja sam dekorisala sa malim piškoticama okruglog oblika, ali može i sa šlagom.