

Brzi kokos kuglof



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 **caš** jogurta
- 1 **caš** mleka
- 1 **caš** ulja
- 2 **caše** kokosa
- 2 **caše** brašna
- 1 **caša** šecera
- 1 **kesica** prašak za pecivo
- 3 **kesice** vanilin šecera
- 200 **g** čokolade
- 3 **kašike** ulja
- **po potrebi** šarene mrvice

Priprema

U posudu sa mlekom i jogurtom dodati šecer i vanil šecer, malo promešati da se šecer rastopi. Dodati ulje (sipati do one crte na caši, ne do vrha) pa sjediniti mikserom. Postepeno dodavati, kokos i brašno prosejano sa prašak za pecivo. Peci na 180 C u kuglofu 22 cm.

Za glazuru iseckati čokoladu, dodati ulje i u šerpici na pari istopiti čokoladu. Preliti na prohladen kuglof i ukrasiti šarenim mrvicama.

Mera je čaša od jogurta (180 ml).

Savet