

# **Kolac sa kokosom i kremom**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

## **Sastojci**

### **Testo:**

- **2** caše jogurta
- **2** cašešecera
- **1,5** cašabrašna
- **1/2** cašeulja
- **200** gkokosa
- **1** kesicaprška za pecivo
- **1** kesicavanilin šecera

### **Za premazivanje kolaca:**

- po ukusu eurokrema ili nutelle

## **Priprema**

U sud sipati brašno, kokos, šecer, vanilin šecer i prašak za pecivo pa dodavati mokre sastojke (ulje i jogurt) i mutiti žicom dok se ne sjedine sastojci. Sipati u podmazan pleh i peci neki 30ak min na 180C (zavisi od vaše rerne). Kada je porumeneo i odvojio se od ivice pleha izvaditi i tako vruceg ga premazati eurokremom (ja sam stavili dosta) mi tako volimo.

## **Savet**

Prijatno!