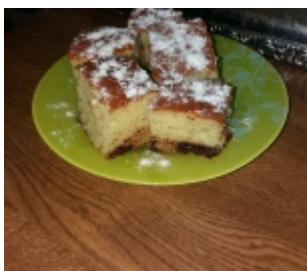


oko jogurt kolac



težina: **lako**

za: 7 osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 4 dl tekućeg jogurta
- 1 dl ulja
- 400 g brašna
- 100 g šećera
- vanilin šećer
- 1 kesica praška za pecivo
- 1 prstohvat soli
- 1 limun (korica)
- 3 redacokolade za kuhanje
- šećer u prahu

Priprema

Pomiješajte brašno, prašak za pecivo i sol.

U drugoj zdjeli pomiješajte jaja, jogurt i ulje. Dodajte šećer, vanilin šećer i limunovu koricu. Pomiješajte.

Zatim tu smjesu dodajte smjesi od brašna i sve dobro sjedinite.

okoladu za kuhanje narežite na sitnije komadice.

Stavite je u smjesu i lagano pomiješajte, tek toliko, tako da kasnije cokolada bude posvuda razbacana u biskvitu.

Pecite pola sata na 180°C.

Dok se malo ohladi režite na kocke i posipajte šećerom u prahu.

Savet

Ovo je kola za svaki dan. Jako je mekan, fin, jednostavan, brz - odlian je! Nekada su jednostavne stvari najbolje... :) Uživajte!!!