

## *oko jogurt kolac*



težina: **lako**

za: **7** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **4**jajeta
- **4** dltekuceg jogurta
- **1** dlulja
- **400** gbrašna
- **100** gšecera
- vanilin šecer
- **1** kesicaprška za pecivo
- **1** prstohvatsoli
- **1** limun (korica)
- **3** redacokolade za kuhanje
- šecer u prahu

### **Priprema**

Pomiješajte brašno, prašak za pecivo i sol.

U drugoj zdjeli pomiješajte jaja, jogurt i ulje. Dodajte šecer, vanilin šecer 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 - odličan je! Nekada su jednostavne stvari najbolje... :) Uživajte!!!