

Mramorne jogurt kocke



težina: **lako**

za: **7 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **3jajeta**
- **2 caše jogurta**
- **1 dlulja**
- **400 g brašna**
- **100 g šecera**
- vanilin šecer
- **1 kesica prapaška za pecivo**
- **1 prstohvat soli**
- **2 kašike gorkog kakaa**
- **3 kašikaskuhane kave**
- I još:
 - šecer u prahu

Priprema

Pomiješajte brašno, prašakza pecivo i sol.

U drugoj zdjeli pomiješajte jaja, jogurte i ulje. Pomiješajte. Zatim dodajte šecer i vanilin šecer. Pomiješajte.

To dodajte smjesi od brašna. Sve dobro sjedinite.

Odvojite pola smjese i u nju dodajte kakao i kavu.

U tepsiju stavite naizmjence žutu pa sme u smjesu tako da dobijete šare.

Pecite na 180°C pola sata.

Režite na kocke i posipajte šećerom u prahu.

Savet

Jako lagan, brz, fin i jednostavan kola za svaki dan uz kavu! Uživajten:)