

# Kolac 123



## Sastojci

### Potrebno je:

- 250 g šecera
- 250 g brašna
- 250 g griza
- 100 ml ulja
- 20 g sode bikarbonate
- 30 g kakaoa
- 50 g kokosovog brašna
- 50 ml sirupa od kajsiye (ili nekog drugog soka)
- 300 ml jogurta

## Priprema

Ukljuciti rernu na 180 stepeni. Pomešati sve suve sastojke, dodati ulje i jogurt, toliko da bude srednje gusto testo. Podeliti ga na 3 dela.

U jedan dodati kakao, promešati i nasuti u podmazan i brašnom posut pleh i staviti u rernu na 5 minuta.

Zatim u drugi deo dodati kokos i dodati još malo jogurta, da smesa bude malo rea nego prva i preliti preko delimično pecenog kolaca i vratiti na još 5 minuta u rernu.

U treći deo dodati sirup i još malo jogurta da bude malo rea smesa i preliti preko prva dva i vratiti u rernu na još 10-ak minuta.

Kada je pecen kolac izvaditi iz rerne. Ohlaen kolac, iseci na kocke. Prijatno!