

## *Socne crnkinje*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 3 dl jogurta
- 300 g brašna
- 250 g šecera
- 25 g kakaoa (ili cokolade u prahu)
- 2 kašičice sode bikarbone
- 1 kašičica praška za pecivo
- 1 vanilin šecer
- 1 dl ulja

#### **Glazura:**

- 100 g cokolade za kavanje
- 3 kašike ulja

### **Priprema**

Pomešati u posudu prvo praškaste sastojke, pa im uz mucenje, postepeno dodavati tecne. Mutiti dok smesa ne postane kompaktna. Smesu izliti u nauljen i brašnom posut pleh i peci 35-40 minuta na 180 stepeni.

Kolac malo ohladiti, pa ga preliti glazurom od cokolade.

Sacekati da se glazura malo stegne, iseci na kocke i poslužiti. Uživajte!