

okoladni kolac s jogurtom

Sastojci

Potrebno je:

- 3 čaše jogurta
- 2 čaše šecera
- 3 kašike kakaoa
- 1 kašicica sode bikarbone
- 3 čaše brašna
- 1/2 čaše ulja

Preliv:

- 1/2 margarina
- 150 g čokolade za kuvanje (može i mlečne)
- 1 čaša mleka
- 5 kašika šecera

Priprema

U dublju posudu sipati jogurt, dodati ulje, šećer i kakao. Dobro izmešati. Zatim dodati brašno i sodu bikarbonu. Peci u podmazanom plehu na 180 C 20-tak minuta.

U međuvremenu pripremiti preliv od margarina, čokolade, šecera i mleka-prokuvati da se lepo sjedini i preliti hladan kolac (koji ste prethodno isekli na kocke) vrućim prelivom.