Brze coko kocke



težina: **lako**

za: **18** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za koru

- **2 čaše**jogurta
- **1 čaša**ulja
- **2 čaše**šecera
- **2 čaše**brašna
- **2 supene kašike**kakao
- **1 vrecica**puding od cokolade
- **1 kafena kašika**sode bikarbone

Preliv

- **1 dl**mlijeka
- **100 g**cokolade za kuvanje
- **30 g**margarina
- **5 kašika**šecera

Priprema

Pomješati sve praškaste sastojke pa im dodati jogurt i ulje. Dobro umutiti mikserom. Peci na 180 stepeni. Provjeriti cackalicom kad je gotovo. Sve sastojke za preliv zajedno sjediniti i otopiti u šerpici. Preliti preko toplog kolaca. Ohladiti par sati u frižideru. Ukrasiti šlagom i poslužiti. Prijatno!!!!

Savet

Savrseno se poslužuje uz sladoled takoe -uzivajte!!!