

Brze kokos štanglice



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** **čaša (od 2 dl)** jogurta
- **1** **čašamlijeka**
- **1** **čašaulja**
- **1** **čašakokosovog brašna**
- **1,5** **čašašecera**
- **2** **čašebrašna**
- **1/2** **praška za pecivo**

Glazura:

- **100** **gcokolade za kuhanje**
- **3** **kašikeulja**

Priprema

Sjediniti jogurt i šećer, pa kad se šećer otopi dodati mlijeko, ulje, kokos, brašno sa praškom za pecivo. Miksati najslabijom brzinom dok se sastojci ne sjedine. Smjesu izliti u margarinom premazan i pobrašnjen pleh.

Peci na 180 C oko 30 minuta. Bocnuti koru kako biste provjerili da li je pecena.

Na pari otopiti cokoladu i ulje, pa pecen biskvit preliti glazurom. Kad se cokolada stegne, rezati kolac.

Savet