

Kokocoko :)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 4 **kašike** brašna (pola oštrog pola glatkog)
- 4 **kašike** jogurta
- 4 **kašike** šecera
- 4 **kašike** ulja
- 2 - 3 **kašike** kakaa
- 2 **reda** čokolade za kuhanje
- **malo** mlijeka
- **malo** margarina
- 1 prašak za pecivo

Priprema

Jaja i šećer dobro izraditi, a 2 reda čokolade za kuhanje otopiti u malo mlijeka i malo margarina i postupno dodavati brašno, šećer, ulje, jogurt, krahm ekspress, prašak za pecivo i otopljenu čokoladu.

Sjediniti smjesu i sipati u kalupice za muffine ili u pleh ako želimo kao biskvit.

Kada smo smjesu ulili u kalupice ili pleh (pleh pouljiti ili premazati margarinom i pobrašniti) samo lagano pospemo sa malo kraš ekspresa po površini.

Stavimo u pecnicu na 180-200 stupnjeva i pecemo oko 20-ak minuta, dok smjesa ne dobije boju i cvrstu strukturu. DOBAR TEK! :)

Savet

Ako smo pekli u kalupiima po meni ih je najbolje poslužiti tako da otopimo malo okolade za kuhanje i jednostavno letimino prelijemo ili kao biskvit, sa glazurom od okolade za kuhanje ili otopljenom marmeladom u malo vode.