

## Kolac od kokosa

*Veoma ukusno*

**1** Pripremanje:

**2** Pjenasto umijesajte margarin, secer u prahu, vanilin i 4 zutanjka. Naizmjenice dodajte pahuljice od kokosa, brasno sto ste ga prosijali zajedno s praskom za pecivo i mlijeko. Na kraju umijesajte i tvrd snijeg od 4 bjelanjka. Pecite u namastenu i brasnom posutu modelu u obliku obruca, i to 3|4 sata na umjerenoj temperaturi. Ohladjen kolac namazite rastopljenom cokoladom, a po vrhu na gusto ga pospite pahuljicama kokosa.

### Sastojci:

30 dkg brasna, 1|2 omota  
Regina praska za pecivo, 20  
dkg secera u prahu, 1 omot  
Regina vanilin secera, 20 dkg  
margarina, 5 dkg kokosovih  
pahuljica, 4 jajeta, 1|8 l  
mlijeka; 5 dkg kokosovih  
pahuljica za posipanje, malo  
omeksane cokolade za  
mazanje.

sve je navedeno u sastojcima!

### Napomena:

Nemam neki poseban savjet!