

## Cokoladni koh

*brzo i lako*



**1** Umutiti jaja sa secerom, zatim postepeno dodavati ulje, mleko, brasno pomesano sa praskom za pecivo i kakao. Masu dobro promesati i sipati u podmazan i brasnom posut dublji pleh. Staviti da se pece na 200°C 20 minuta.

**2** Prokuvati 500 ml mleka i 12 kasika secera. Skloniti sa sporeta i preliti ohladjenu koru.

**3** Pripremamo glazuru. Prokuvamo mleko sa secerom ,zatim dodamo margarin i izlomljenu cokoladu i mesamo dok se sve ne rastopi i sjedini. Toplom glazurom premazati kolac.

### Napomena:

Prijatno!!!

### Sastojci:

preliv: za  
mleka 500 ml  
secera 12 kasika  
koru : za  
kakaoa 3 kasike  
praska za pecivo 1 kesica  
mleka 12 kasika  
ulja 12 kasika  
secera 8 kasika  
brasna 8 kasika  
jaja 3  
glazuru za  
mleka 50 ml  
cokolade 100 g  
margarina 90 g