

Natopljene kocke

:)



1 Pomesajte brasno, sodu bikarbonu, secer i kakao. postepeno sipajte jogurt i mesajte da dobijete glatku masu. Dodajte ulje i mesajte dok se sastojci ne sjedine. Podmazite pleh, pospite ga brasnom, sipajte smesu i pecite oko 40 minuta na 220°C.

2 Na niskoj temperaturi otopite cokoladu , margarin i mleko. Dodajte secer i mesajte dok se ne rastopi. Ispecen kolac prohladite i prelijte cokoladnim prelivom.

Sastojci:

kakao 2 kasicice

jogurta 2 solje (od b.kafe)

sode bikarbone 2 kasicice

ulja 0,5 solje

secera 2 solje

brasna 2 solje

maslaca 100 gr

mleka 10 kasika

cokolade za kuvanje 100 gr

secera 5 kasika

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

13

Napomena:

Prijatno!!!