

## Jogurtový (kefírový) koláč

350 gr polohrubé mouky  
250 gr pískového cukru  
2 vejce  
¾ sklenky (2 dcl) oleje  
1 vanilkový cukr  
2 vrchovaté lžičky jedlé sody  
3 lžice kakaa  
1 kefír nebo řídký nízkotučný jogurt  
(½ litru = 2½ sklenky)

Cukr a vanilkový cukr ušleháme s vejci, postupně přidáváme a zašleháváme olej, kefír nebo jogurt a mouku se sodou a kakaem. Nalijeme na vymazaný a vysypaný pekáč. Pečeme při 160° C asi 25 minut.

Po upečení a vychladnutí polijeme čokoládovou polevou a posypeme strouhaným kokosem nebo nasekanými ořechy.

**Dobrou chuť**