



**ZDRAVKO LIDL**  
IGRIVO UČENJE ZA ZDRAVO ŽIVLJENJE

## Sladke tačke

### Sestavine za kolače:

- 145 g moka
- 11g kakava
- pol žličke sode
- ščep soli
- 57 g masla
- 90 g sladkorja
- 1 jajce
- 60 ml kokosovega olja
- 130 navadnega jogurta
- naribano jabolko

### Sestavine za nadev in okrasitev:

- piškoti Neo
- sirni namaz (marscapone)
- kokosova moka
- rozine oblite s čokolado

### Priprava:

Moko, kakav, sodo in ščep soli zmešaj skupaj v posodi. V ločeni posodi zmešaj maslo in sladkor nato dodaj jajce in kokosovo olje. Tekoči zmesi izmenično dodajaš suho zmes in jogurt. Ko so te sestavine vse združene dodaš v posodo še naribano jabolko. Zmes vliješ v modelčke za muffine in jih pečeš v pečici, ogreti na 170 stopinj. Pečeš 20 minut. Ko so kolački pečeni jih ohladiš nato pa okrašiš.

Na kolače namažeš sirni namaz (marscapone) in kolaček pomokaš v kososovi moki. Nato okrašiš s piškotom neo in tremi rozinami oblitimi s čokolado, da ustvariš pasjo šapico.

### Dober tek!