

## *Lagani kozaci*



težina: **lako**

za: **10** osoba

време припреме: **30** min

## **Sastojci**

### **Za koru:**

- 5jaja
- **100 g**šecera
- 7 **kašika**brašna
- 1 **dlulja**
- 1/2 **kesice**praška za pecivo

### **Za fil:**

- 5 **dl**mleka
- 6 **kašika**brašna
- 200 **g** šecera
- 3 **kesice**vanilin šecera
- 125 **g**margarina

### **Za glazuru:**

- 100 **g**cokolade
- 2 **kašike**ulja

**Ostalo:**

- 150 g kokosa

**Priprema**

Umutiti mikserom jaja i šećer, dodati ulje i ostale sastojke. Pleh obložiti masnim papirom. Peci piškotu 15-tak minuta na 200 C. Kada se ohladi vaditi čašom krugove. Skuvati kremu od mleka, brašna i šećera. U mlako umešati margarin. Filovati šubare i spojiti po 2. Premazati okolo sa kremom i uvaljati u kokos. Odozgo staviti glazuru od čokolade.

**Savet**