

Kokos kocke



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za testo:

- 2 jajeta
- 150 g šecera
- 2 dl mleka
- 1 dl ulja
- 200 g brašna
- 2 kašike kakao praha
- 1 kesica praška za pecivo

Za fil:

- 1 l mleka
- 1 čaša (od jogurta) šecera
- 7 kašika griza
- 1 kesica vanilin šecera
- 200 g kokosovog brašna

Priprema

Mleko i vanilin šecer prokuvati, a šecer pomešati sa grizom, pa ukuvati u ključalo mleko. Dodati kokos brašno, sve dobro sjediniti i skloniti sa strane da se hladi.

Umutiti jaja sa šecerom, pa dodati mleko i ulje. Umešati brašno pomešano sa praškom za pecivo i kakaom, pa sve sjediniti. Polovinu smese uliti u podmazan pleh (40x35cm) i peći na 200 C, oko deset minuta. Izvaditi iz

rerne, pa premazati filom od kokosa, poravnati i preliti drugom polovinom testa. Peci još dvadeset minuta. Ohlaen kolac seci na kocke.

Savet