Medene kocke (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za kore:

- **1**jaje
- **4 kašike**mleka
- **1 kašika**nerastopljene masti
- **2 kašike**meda
- **150 g**šecera
- **1 kasicica**sode bikarbone
- **450 g**brašna

Za fil:

- **200 g**margarina
- **200 g**šecera u prahu
- **600 ml**mleka
- **4 kašike**griza
- **4 kesice**vanilin šecera
- **100 g**cokolade

Priprema

Sjediniti jaje, mleko, mast, med i šecer na tihoj vatri, ali paziti da ne provri. Skloniti sa šporeta dodati sodu bikarbonu i brašno. Umesiti, podeliti na 4 dela, razviti kore i peci. Skuvati mleko i griz, kad se ohladi dodati vanilin šecer i umucen margarin sa šecerom. Filovati kora, fil, kora... Odozgo posuti rendanom cokoladom.

Savet