

# **Milka-socne kocke**



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **45** min

## **Sastojci**

### **Za biskvit:**

- **2,5 dl** cokoladnog mleka
- **2 šolješecera**
- **1 šoljaulja**
- **2 šoljebrašna**
- **1 kašicicasode bikarbone**
- **1 kašikakakao praha**
- **2 jajeta**

### **Za preliv:**

- **200 g** milka mlecne cokolade
- **3 kašikeulja**
- **1 kockicaputera**
- **2 kašikešecera**

## **Priprema**

Sjediniti sastojke za biskvit u vanglicu, i dobro izmutiti kako bi se dobila homogena smesa. Smesu sipati u dublji pleh, koji ste prethodno nauljili i posuli brašnom. Staviti da se pece na 180 C, oko 45 minuta.

Dok se biskvit peče, sastojke za preliv staviti u šerpicu i na blagoj vatri mešajuci rastopiti.

Kada je biskvit pecen, viljuškom praviti rupice i preliti sve toplim prelivom. Ostaviti na hladno da odstoji 2 sata.

### **Savet**

Ja sam posula sa malo kokosa, to nije po receptu, ali ukus kolaa svakako nije pokvario :)))