

Kocke sa rogacem



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g** margarina
- **6** jaja
- **200 g** brašna
- **200 g** mlevenog rogaca
- **2 dl** mleka
- **2 kašike** kakaoa
- **1 kesica** praska za pecivo
- **6 kašika** šecera

I još:

- šećer u prahu (za posipanje)

Priprema

Dobro umutiti margarin sa šećerom. Posebno umutiti žumanca, pa ih dodati margarinu, pa dodavati brašno, kakao, rogac, mleko i prašak za pecivo. Zasebno umutiti belanca u cvrst sneg, pa ih dodati prvoj smesi i ujednaciti. Peci oko pola sata na 180 C. Ispecen iseci na kocke i služiti posut šećerom u prahu.

Savet

Možete dodati i mlevene orahe, lešnike, bademe ili suvo grože.