

Kokos kocke (8)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za koru:

- **300** gbrašna
- 2jajeta
- **250** gšecera
- 2 šoljeulja
- 2 šoljemleka
- **1** kesicaprška za pecivo

Za preliv:

- **100** gcokolada za kuwanje
- 2 dlmleka
- **150** gmargarina
- **250** g šecera

I još:

- **100** gkokosa

Priprema

Pripremiti koru tako što umutimo mikserom jaja, dodajemo šećer, mleko i ulje. Kada se sve sjedini dodavati polako brašno i prašak za pecivo, da se lepo sve izmeša. Sipati u malo podmazan pleh i peci dok ne porumeni na oko 150-200 stepeni. Ako kalicom videti kada je precen kolac.

Preliv napraviti tako što šećer i vodu stavimo na tihu vatru. Kada se istopi dodamo cokoladu i margarin. Kada sve bude istopljeno, skinemo sa vatre.

Pecenu koru isecemo na kocke željene velicine i svaku kocku viljuškom umacemo u vruc preliv i valjamo u kokos.

Savet

Šolja je 200 ml.