

upave kocke



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 4 kašike fruktoze
- 3 šoljice ulja
- 3 šoljice mleka
- 6 šoljice brašna
- 1 kesica praška za pecivo

Za fil:

- 100 g čokolade
- 1 kockica margarina
- 2 kašike fruktoze
- 2 šoljice mleka

Za valjanje:

- 100 g kokosa

Priprema

Jaja ulupati viljuškom. Dodati fruktozu. Zatim ulje, mleko i brašno sa pecivom. Lepo izmešati kašikom da se svi sastojci sjedine.

Smesu izliti u podmazanu tepsiju i staviti da se pece u zagrejanoj rerni na 200 C.

Vrhom oštrog noža ili cackalicom proveriti da li je gotovo.

Dok se kolac hladi pripremiti fil.

U šerpicu staviti cokoladu, mleko, fruktozu i kockicu margarina.

Staviti na šporet da se cokolada, fruktoza i margarin otope.

Kolac iseci na kocke.

Svaku kocku umociti u mleko sa cokoladom pa odmah valjati u kokos.

Mekane, socne, cokoladne i recept uvek uspe.

Savet

Koristila sam male šoljice za kafu.