Kokos kocke (9)

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **4**jajeta
- **4 šolje**šecera
- **2 cašeJogurta**
- **4 šolje**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo

Glazura:

- **500 ml**mleka
- **200 g**cokolade
- **3 kašike**šecera

I još:

- **400 g**kokosa

Priprema

Umutiti jaja sa šecerom, dodati jogurt brašno i prašak za peciwo. Peci koru u vecem dubljem plehu oko 20 min

na 180 C dok kora ne porumeni. Mleko staviti da prokljuca, skloniti sa ringle i umešati cokoladu, kuvati oko 30 minuta dok se ne zgusne glazura i ostaviti da se ohladi. Hladnu koru iseci na kocke i svaku kocku umakati u glazuru pa valjati u kokos.

Savet

Ja sam koristila šolju za kafu kao meru! Ovaj kola svi znaju i u srpskoj trpezi rado vien, ja ga esto pravim jel je jednostavan, a ukus kokos kocki (upavci) svi vole.