

## ***Kokos kocke (11)***



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 3 jajeta
- **10 kašika** kristal šećera
- **180 ml** ulja
- **100 ml** mleka
- **100 g** kokosovog brašna
- **3 kašike** kakao praha
- **200 g** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- Preliv:
- **100 g** čokolade
- **5 kašika** ulja

### **Priprema**

Mikserom umutiti jaja i kristal šećer. Zatim dodati ulje, mleko promešati pa dodati 100 kokosa, brašna i praška za pecivo. Ovu masu mešajući izjednčiti pa podeliti na dva dela. U jednom delu dodati 3 kašike kakao praha, a druga da ostane žuta. U pleh za pečenje kolaca naizmenično kašikom stavljati žuti, crni, žuti crni deo sve dok se ne utroši sva količina smese. Kolac peći na 200 C oko pola sata. Kada je kolac ispečen prelići ga rastopljenom čokoladom.

### **Savet**