

Kokos kocke (12)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 3jajeta
- **300** gbrašna
- **250** gšecera
- **2** dlulja
- **2** dlmleka

Za preliv:

- **100** gcokolade
- **150** gmargarina
- **150** gšecera
- **1,5** dlvode

Za valjanje:

- kokos

Priprema

Odvojiti belanca od žumanaca. Mikserom mutiti u cvrst šam, sa dodavanjem šecera. Kada se dobije gusta bela smesa, dodati žumanca, mutiti lagano, dodati mleko, ulje i dodavati brašno u koje je dodat prašak za pecivo. Sadržaj promešati i izliti u podmazan pleh i peci na 180 stepeni dok ne porumeni i ne naraste testo.

Kada je kora gotova, ostaviti da se ohladi, a potom iseci na kocke željene velicine.

Napraviti preliv. Staviti šefer i vodu u šerpicu da prokljuca, pa dodati margarin da se otopi i onda cokoladu. Kad se skroz istopi, skloniti sa ringle.

Svaku kocku umakati u preliv i potom uvaljati u kokos. Poslagati na tacnu i ostaviti malo da upiju cokoladu, pa onda poslužiti. :-)

Savet

Ovo mi je najbolji recept za kokos kocke do sad, jer su mnogo socne i mekane i nakon 2-3 dana. Prijatno. :-)