

oko-plazma kocke



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 2 šoljice šecera
- 2 šoljice mlevene plazme
- 2 šoljice mleka
- 2 šoljice ulja
- 1 kašika neskvika
- 1 prašak za pecivo
- 2 šoljice brašna

Preliv:

- **150 ml** slatke pavlake
- **200 g** cokolade
- malo mlevene plazme

Priprema

Umutiti jaja sa šecerom, pa dodati mleko i ulje, posebno pomešati brašno, prašak za pecivo, plazmu i neskvik pa sjediniti sa umucenim jajima. Sipati u pleh obložen pek-papirom i peci pola sata na 200 stepeni.

Zagrejati slatkou pavlaku pa prelit cokoladu. Mešati da se istopi i prelit prohlaen kolac. Ostaviti da se stegne, posuti mlevenom plazmom i iseci na kocke.

Savet