

oko-koko srce



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Piškota:

- **200 g**brašna
- **2 kašike**kaka
- **100 g**šecera
- **2**jajeta
- **100 ml**ulja
- **200 ml**mleka
- **1 kesica**praška za pecivo

Fil:

- **1 l**mleka
- **10 kašika**šecera
- **7 kašika**griza
- **200 g**kokosovog brašna

Glazura:

- **100 g**cokolade
- **2 kašike**ulja

I još:

- malokokosovog brašna u boji

Preparacija

Prvo se skuva fil.

Stavimo mleko da prokuva sa šećerom, a potom sipamo griz i kuvamo dok se ne zgusne. Sklonimo sa šporeta i umešamo kokosovo brašno.

Za piškotu umutimo jaja sa šećerom, pa kad pobeli, dodamo ulje, mleko i brašno pomešano sa kakaom i praškom za pecivo. Polovinu smese sipamo u srcasti kalup obložen pek papirom.

Pecemo par minuta u pecnici zagrejanoj na 180 stepeni, da se uhvati korica. Sipamo fil od kokosa preko i lepo ugradimo.

Odmah preko sipamo ostatak testa, izravnamo i vracamo u pecnicu još par minuta, da se korica lepo ispeče.

Ohlaen kolac preliti glazurom od cokolade.

Ukrasiti po želji, pa seci na šnите.

Savet