

Socne kokos kocke



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 2jaja
- 1/2margarina
- 300 gšecera
- 300 gbrasna
- 1 kesicapraška za pecivo
- 200 mlmleka

Sirup:

- 300 mlmleka
- 2 štanglecokolade
- po ukusušecer
- 1 kašikamargarina

I još:

- 150 gkokosa

Priprema

Jaja, margarin, šecer, mleko, brašno, prašak za pecivo izmiksati mikserom. Pleh obložiti pek papirom i smesu uliti ravnomerno. Peci na 200 stepeni dok ne porumeni.

Za to vreme pripremiti sirup. Mleko, cokoladu, šecer po ukusu i margarin prokuvati. Mešati da se cokolada istopi.

Ispecenu koru seci na kocke, umakati u sirup, a potom u kokos.

Prijatno!

Savet

Umesto okolade u sirup možete staviti i okolevu ili neskvik. A okoladu možete bilo koju, po vašoj želji. Kada pravite koru preporuujem Vam da ponete tako što e te izraditi margarin zatim dodati jaja i ostale sastojke postepeno. Kola je izuzetno soan i mek. Prijatno! :-)