# *okoladne kocke (13)*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

**Za koru:**

- **3** jajeta
- **5 kašika** šecera
- **3 kašike**brašna
- **3 kašike** ulja
- **3 kašike**kakaoa u prahu
- **3 kašike**mleka
- **1/2 kesice**praška za pecivo

**Za preliv:**

- **200 ml**mleka

**Za glazuru:**

- **500 ml** slatke pavlake
- **200 g**cokolade

## Priprema

Umutiti jaja, pa dodati šecer, ulje, mleko, brašno, prašak za pecivo i kakao, pa lagano izmešati sastojke. Smesu sipati u cetvrtast pleh obložen papirom za pecenje. Koru peci na 200 stepeni oko 20 minuta. Pecenu koru preliti hladnim mlekom. Slatku pavlaku zagrejte na laganoj vatri, paziti da ne provri, dodati cokoladu i mešajte dok se cokolada ne istopi. Pripremljenu glazuru preliti preko kolaca i staviti u frižider da se dobro ohladi. Kolac secite

na kocke i služite.

## Savet

Savršena okoladna poslastica, jednostavna za pripremu, a sto duže stoji sve lepša i lepša.