

## **oko-kokos kocke**



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

### **Sastojci**

#### **Fil:**

- **1/2 l**mleka
- **10 kašika**šecera
- **10 kašika**griza
- **50 g**kokosa - brašno
- **3 kašik**e margarina

#### **Testo:**

- **3**jajeta
- **9 kašika**šecera
- **1**kesicavanišecera
- **1/2 dl**ulja
- **1/2 dl**mleka
- **2 kašike**kakao
- **1 šolja**brašna (oštros)
- **1 kesica**praproška za pecivo

#### **Glazura:**

- **100 g**cokolade

- **3-4 kašikemleka**
- **1 kašikamargarina** (bilo koji)

## Priprema

Fil: U 1/2 l mleka staviti 10 kašika šecera, kad provri, ukuvati griz 10-ak kašika (kolicina kao kesica pudinga). U prohlaeno dodati 50 g kokos-brašna i 3 kašike margarina (ja sam stavila margarin za mazanje), i izmešati u glatku smesu.

Testo: Penasto izmutiti 3 jaja sa 9 kašika šecera, 1 vanil šecer. Dodati 1/2 dl ulja, 1/2 dl mleka, 2 kašike kakaa. Na kraju, dodati 1 šolju oštrog brašna i 1 prašak za pecivo i kašikom mešati dok se ne dobije glatka smesa. Polovinu testa sipati u margarinom podmazan pleh i peci na 180'C oko 10-ak minuta.

Izvaditi iz pecnice i preko testa sipati fil, poravnati, pa preko fila drugi deo testa i vratiti u pecnicu još 10-ak minuta. Prohladiti i preliti cokoladnom glazurom.

Glazura: 100 g cokolade rastopiti sa nekoliko kašika mleka i 1/2 kašike margarina (ja sam imala belu cokoladu, pa sam u to dodala nekoliko kašika neskvika da dobijem crnu glazuru).

## Savet

Ohladiti i sei na kocke.