

Brze kokos kocke



težina: **lako**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 4jaja
- 12 kašikašecera
- 12 kašikabrašna
- 2 dlulja
- 2 dlmleka
- 1prašak za pecivo

Fil:

- 300 gšecera
- 12 kašikavode
- 100 gcokolade
- 250 gmargarina
- 300 gkokosovog brašna

Priprema

Jaja, šecer, brašno, ulje, mleko i prašak za pecivo umutiti mikserom i smesu preruciti u pleh obložen kuvarskom hartijom. Koru peci na 200 stepeni 25 minuta. Ispecenu koru izvaditi iz pleha, odstraniti hartiju i iseci koru na kockice.

Pripremamo fil u koji ćemo potapati kockice. U manju šerpu na šporetu staviti 300 g šećera i vodu, a kad se šećer istopi dodamo čokoladu za kuvanje i margarin.

Smesu sjediniti varjačom, a zatim svaku kockicu utapati najpre u dobijeni fil, a zatim uvaljati u kokosovo brašno.

Savet