

Medene kocke



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za korice:

- **300 g**šecera
- **300 g**meda
- **2 male šoljice (za kafu)**ulja
- **8 malih šoljica**kisele vode
- **600 g**brašna
- **na vrh noz**apraška za pecivo

Za fil:

- **1 l**mleka
- **5 kašika**šecera u prahu
- **1 kesica**vanil šecera
- **15 kašika**brašna
- **250 g**margarina

Za glazuru:

- **200 g**cokolade
- **6 kašika**ulja

Priprema

Mikserom kutite, dok ne pocnu izlaziti mehurici, šecer, med, ulje, kiselu vodu i brašno pomešano sa praškom za

pecivo. Dobijenu masu podelite u 5 jednakih cinijica. Masu iz jedne cinije sipajte u podmazan i brašnom posut pleh. Pecite na umerenoj vatri oko 15 minuta. Tako ponovite još 4 puta.

U 8 dl mleka dodajte šećer u prahu i vanilin šećer, a u preostalom mleku razmutite 15 kašika brašna. Sipajte u provrelo mleko i skuvajte fil. Ostavite da se ohladi i u ohladjeno dodajte umućen margarin.

Filujte tankim slojem 4 korice, a petu premazite glazurom od čokolade. Ohladite i secite na kocke. Ovaj kolac pravim i postan stim što fil kuvam na vodi.

Savet