oko griz kocke



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2**jajeta
- **100 ml**ulja
- **200 ml**mlijeka
- **4 kašike**šecera
- **10 kašika**brašna
- **1** prašak za pecivo
- **2 kašike**kakao

Za fil:

- **1 l**mlijeka
- **9 kašika**griza
- **200 g**šecera
- **200 g**kokosa
- **100 g**cokolade za kuhanje
- **50 g**maragarina

Priprema

Jaja i šecer umutiti dodati mlijeko, brašno, prašak za pecivo i kakao. Smjesu dobro izjednaciti, pola smjese uliti u pleh i peci na temperaturi od 200 C. Dok se kora pece pripremamo fil u 1 l mlijeka dodamo 200 g šecera, u prokuhalo mlijeko dodamo predhodno potopljeni 9 kašika griza u 200 ml mlijeka koje smo oduzeli od 1 l. Smjesu dobro izmješati i u vruce staviti 200 g kokosa. Na koru preliti ovaj fil, pa ostatak smjese za koru i ponovo vratiti u pecnicu, peci dok ne porumeni. Na ohlaeni kolac preliti glazuru od cokolade.

Savet