

## *Kokosove kockice*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 2 jajeta
- 550 g šećera
- 2 šoljice za kafu ulja
- 4 šoljice mleka
- 300 g mekog brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 125 g margarina
- 2 kašike kakaoa
- kokosovo brašno

### **Priprema**

Jaja dobro ulupati sa 250 grama šećera, dodati 2 šoljice ulja, 2 šoljice mleka, 300 grama brašna pomešanog sa kesicom praška za pecivo. Sve dobro umutiti i peći u podmazanoj tepsiji na 200 stepeni oko 25 minuta. Kada se kolac ohladi sece se na kocke. Staviti u šerpu 125 grama margarina, 2 šoljice mleka, 300 grama šećera, 2 kašike kakaoa, pa pustiti da provri na ringli. U vruću masu umociti svaku kockicu i potom je uvaljati u kokosovo brašno.