

Andjine kocke



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za testo:

- 3jajeta
- **250** gšecera
- **250** gmleka
- **250** gbrašna
- 2-3 **kašikekakaa**
- **250** gulja
- 1 prašak za pecivo

Za fil:

- 1 l mleka
- **10** kašika šecera
- **8** kašika griza
- **200** gkokosa ili mlevenih oraha
- **50** gsuvog groža

Priprema

Umutiti jaja sa šecerom, mlekom i uljem, dodati brašno sa praškom za pecivo i kakao. Sve lepo umešati pa polovinu mase sipati u podmazan pleh ili modlu. Staviti u toplu rernu na 200 stepeni desetak minuta da se malo zapeče.

U mleko dodati šecer i kad pocne da vri sipati polako griz, mešati da se fil ne zgrudva. Kratko prokuvati,

skloniti sa vatre pa umešati kokos ili orahe, suvo grože. Na vec zapeceno testo sipati pripremljen fil, lepo ga rasporediti i preko fila sipati drugu polovicu testa. Vratiti u toplu rernu i peci tridesetak minuta na 200 stepeni. Kad se malo prohladi seci i poslužiti. Možete posuti šecerom u prahu ili staviti glazuru od cokolade.

Savet