

## Andjine kocke



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

### Sastojci

#### Za testo:

- 3 jajeta
- 250 g šecera
- 250 g mleka
- 250 g brašna
- 2-3 kašike kakaa
- 250 g ulja
- 1 prašak za pecivo

#### Za fil:

- 1 l mleka
- 10 kašika šecera
- 8 kašika griza
- 200 g kokosa ili mlevenih oraha
- 50 g suvog grožđa

### 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 zapece.

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 grožđe. Na već zapeceno testo sipati pripremljen fil, lepo ga rasporediti i preko fila sipati drugu polovinu testa. Vratiti u toplu rernu i peći tridesetak minuta na 200 stepeni. Kad se malo prohladi seci i poslužiti. Možete posuti šećerom u prahu ili staviti glazuru od čokolade.

## **Savet**