

Medene kocke (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za kore:

- 1jaje
- 4 kašikemleka
- 1 kašikanerastopljene masti
- 2 kašikemeda
- 150 gšecera
- 1 kasicicasode bikarbone
- 450 gbrašna

Za fil:

- 200 gmargarina
- 200 gšecera u prahu
- 600 mlmleka
- 4 kašikegriza
- 4 kesicevanilin šecera
- 100 gcokolade

Priprema

Sjediniti jaje, mleko, mast, med i šecer na tihoj vatri, ali paziti da ne provri. Skloniti sa šporeta dodati sodu bikarbonu i brašno. Umesiti, podeliti na 4 dela, razviti kore i peci. Skuvati mleko i griz, kad se ohladi dodati vanilin šecer i umucen margarin sa šecerom. Filovati kora, fil, kora... Odozgo posuti rendanom cokoladom.

Savet