

Brze kokos kocke



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za kore:

- 4jaja
- 13 **kašika**šecera
- 1 dlulja
- 1 dlmleka
- 13 **kašika**brašna
- 1 **kesica**praška za pecivo

Za fil:

- 5 dlmleka
- 5 **kašika**šecera
- 2 **kašike**brašna
- 150 gkokosa

Za premazivanje kolaca:

- 4 **kašike**šecera
- 3 **kašike**vode
- 2 **kašike**soka od limuna
- kokos
- kakao

Priprema

Prvo napraviti fil. Staviti da se kuva 4 dl mleka, 5 kašika šecera i 1 vanilin šecer. Umuiti 2 kašike brašna sa 1 dl mleka dodati u vruće mleko sa šecerom šecer, kuvati da se malo zgusne i dodati 150 g kokosa. Umutiti jaja sa šecerom, dodati ulje, mleko, brašno i prašak za pecivo. Masu podeliti na 2 dela i u jedan deo dodati 1 kašiku mleka i 2 kašike kakaoa. Tamnu masu staviti u pleh 20x30 cm, prethodno pouljen i posut brašnom. Peci na 180 stepeni 10 minuta da se malo zapeče staviti preko topao fil, pa svetli deo mase za kore. Staviti u rernu i skupa peci dok se kolac ne ispeče oko 15-20 minuta. U posudu staviti 4 kašike šecera, 3 kašike vode i 2 kašike soka od limuna grejati na vatri dok se šecer ne istopi i dok je toplo kuvarskom cetkom premazati kolac. Posuti kokosom i kakaom išarati kocke.

Savet