

## **Milka-socne kocke**



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Za biskvit:**

- **2,5 dl** cokoladnog mleka
- **2 šolje**šecera
- **1 šolja**ulja
- **2 šolje**brašna
- **1 kašicica**sode bikarbone
- **1 kašika**kakao praha
- **2** jajeta

#### **Za preliv:**

- **200 g**milka mlečne cokolade
- **3 kašike**ulja
- **1 kockica**putera
- **2 kašike**šecera

### **Priprema**

Sjediniti sastojke za biskvit u vanglicu, i dobro izmutiti kako bi se dobila homogena smesa. Smesu sipati u dublji pleh, koji ste prethodno nauljili i posuli brašnom. Staviti da se pece na 180 C, oko 45 minuta.

Dok se biskvit pece, sastojke za preliv staviti u šerpicu i na blagoj vatri mešajuci rastopiti.

Kada je biskvit pecen, viljuškom praviti rupice i preliti sve toplim prelivom. Ostaviti na hladno da odstoji 2 sata.

### **Savet**

Ja sam posula sa malo kokosa, to nije po receptu, ali ukus kola?a svakako nije pokvario :)))