

Ponocne kocke



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 dl** mleka
- **1 dl**ulja
- **1 kesica**vanilin šecera
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1**jaje
- **200 g**šecera
- **3 kašike**kakaoa
- **150 g**brašna
- **60 g**kokosa

Za glazuru:

- **100 g**cokolade
- **1 kašika**ulja
- **3 kašike**šecera
- **5 kašika**mleka

Za posipanje:

- **20 g**kokosa

Priprema

Umutiti jaje sa šećerom i vanilin šećerom, pa dodati ulje i mleko. Posebno pomešati suve sastojke: brašno, prašak za pecivo, kakao i kokos, pa dodati u prethodnu smesu. Dobro promešati da se sve sjedini. Dobicete gustu smesu.

Sipati smesu u podmazan i brašnom posut pleh i ravnomerno je rasporediti. Peci oko pola sata na 180 stepeni, u prethodno zagrejanj rerni, pa ostaviti da se ohladi.

Sve sastojke za glazuru otopiti na tihoj vatri, pa preliti kolac. Sacekati minut-dva da pocne da se hvata korica, pa posuti kokos.

Kada se glazura sasvim stegne, iseci kolac na kocke.

Savet

Crne kao no. :)