

Mak kocke sa borovnicama



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 2 šolje brašna
- 1,5 šolje mleka
- 1 šolja žutog šećera od trske
- 1/2 šolje ulja
- 50 gmaka u zrnju
- 200 g borovnice sveže
- 1 kesica vanilin šećera
- 1 kesica praška za pecivo
- 1 kašičica belog kukuruznog brašna
- po malo kokosa ili šećera u prahu

Priprema

U činiju stavite sve suve sastojke i pomešajte ih da se sjedine.

Posebno umutite jaja i ulje i zajedno sa mlekom.

Dodajte u suve sastojke mokre i žicom dobro sjedinite u gusto testo.

Jedan deo borovnice pospite sa kašičicom kukuruznog belog brašna i promešajte a manji deo ostavite za odozgo.

Pomešajte borovnice sa testom.

Testo izrucite u manju tepsiju obloženu peki papirom. Pospite ostatkom borovnica.

Stavite u zagrejanu rernu na 180°C da se pece oko 20 minuta. Kada porumeni izvaditi iz rerne i pokriti krpom i ostaviti da se prohladi.

Seci na kocke.

Posuti sa malo kokosa ili prah šecera i poslužiti. Prijatno!

Savet

Borovnice mogu da budu i zamrznute.