

Arapske kocke



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 1 šolja šećera
- 1 šolja brašna
- 1 šolja kokosa
- 1/2 šolje ulja
- 1 šolja mleka
- 1 šolja griza
- 1 kesica vanilin šećera
- 1 kesica praška za pecivo

Za sirup:

- 2 šolje šećera
- 1 šolja vode

Priprema

Odvojite belanca i umutite u cvrst sneg...

...dodajte šećer i žumanca pa mutite još malo.

Dodajte i sve ostale sastojke i lagano kašikom sve sjedinite.

Sipajte u nauljen pleh i pecite u zagrejanj rerni na 200 C.

Za to vreme ušpinujte šećer i vodu. Vruc kolac prelijte vrućim sirupom i pospite kokosom.

Ostavite da se hladi na sobnoj temperaturi.

Savet

Za merenje sastojaka koristite veće šolje (ja sam koristila šolje don- kafe). Prijatno i uživajte u soćnom kolaću:-
))))