

Kokos kocke (8)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za koru:

- **300 g** brašna
- 2 jajeta
- **250 g** šecera
- **2** šoljeulja
- **2** šoljemleka
- **1** kesica praška za pecivo

Za preliv:

- **100 g** čokolada za kuvanje
- **2** dlmleka
- **150 g** margarina
- **250 g** šecera

I još:

- **100 g** kokosa

Priprema

Pripremiti koru tako što umutimo mikserom jaja, dodajemo šećer, mleko i ulje. Kada se sve sjedini dodavati polako brašno i prašak za pecivo, da se lepo sve izmeša. Sipati u malo podmazan pleh i peci dok ne porumeni na oko 150-200 stepeni. ačkalicom videti kada je precen kolac.

Preliv napraviti tako što šećer i vodu stavimo na tihu vatru. Kada se istopi dodamo čokoladu i margarin. Kada sve bude istopljeno, skinemo sa vatre.

Pecenu koru isecemo na kocke željene velicine i svaku kocku viljuškom umacemo u vruć preliv i valjamo u kokos.

Savet

Šolja je 200 ml.