

Kokos kocke (9)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 4 jajeta
- 4 šolje šećera
- 2 čaše Jogurta
- 4 šolje brašna
- 1 kesica praška za pecivo

Glazura:

- 500 ml mleka
- 200 g čokolade
- 3 kašike šećera

I još:

- 400 g kokosa

Priprema

Umutiti jaja sa šećerom, dodati jogurt brašno i prašak za pecivo. Peci koru u većem dubljem plehu oko 20 min

na 180 C dok kora ne porumeni. Mleko staviti da prokljuca, skloniti sa ringle i umešati cokoladu, kuvati oko 30 minuta dok se ne zgusne glazura i ostaviti da se ohladi. Hladnu koru iseci na kocke i svaku kocku umakati u glazuru pa valjati u kokos.

Savet

Ja sam koristila šolju za kafu kao meru! Ovaj kola svi znaju i u srpskoj trpezi rado vien, ja ga esto pravim jel je jednostavan, a ukus kokos kocki (upavci) svi vole.