

Vesele kokos kocke



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 2jajeta
- **200 ml** mleka
- **200 ml** ulja
- **250 g** šećera
- **300 g** brašna
- **1** kesica praška za pecivo

Fil:

- **125 g** margařina
- **300 g** šećera
- **200 ml** mleka
- **100 g** cokolade

Ostalo:

- 200 gkokosa raznih boja

Preparacija

Umutiti 2 jajeta sa 250 g šecera, dodati 200 ml ulja, 200 ml mleka, 1 prašak za pecivo i 300 g brašna. Sipati u podmazanu i brašnom posutu tepsiju dimenzije 30x40 cm. Staviti da se pece oko 30 minuta na 180 stepeni. Kada se testo ohladi iseci ga na kocke željene velicine. Napraviti preliv: U šerpicu na ringlu staviti 125 g margarina, 200 ml mleka, 300 g šecera i 100 g cokolade. Mešati na tihoj vatri dok se ne otopi pa skloniti sa ringle. Umakati kocke u vruc fil pa zatim u kokos raznih boja.

Savet