

Vesele kokos kocke



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

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

Fil:

- 125 g margarina
- 300 g šecera
- 200 ml mleka
- 100 g čokolade

Ostalo:

- **200 g** kokosa raznih boja

Priprema

Umutiti 2 jajeta sa 250 g šećera, 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 šećera i 100 g čokolade. Mešati na tihoj vatri dok se ne otopi pa skloniti sa ringle. Umakati kocke u vruć fil pa zatim u kokos raznih boja.

Savet