

## ***Kokos kocke (12)***



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- 3 jajeta
- 300 g brašna
- 250 g šecera
- 2 dl ulja
- 2 dl mleka

#### **Za preliv:**

- 100 g čokolade
- 150 g margarina
- 150 g šecera
- 1,5 dl vode

#### **Za valjanje:**

- kokos

### **Priprema**

Odvojiti belanca od žumanaca. Mikserom mutiti u cvrst šam, sa dodavanjem šecera. Kada se dobije gusta bela smesa, dodati žumanca, mutiti lagano, dodati mleko, ulje i dodavati brašno u koje je dodat prašak za pecivo. Sadržaj promešati i izliti u podmazan pleh i peci na 180 stepeni dok ne porumeni i ne naraste testo.

Kada je kora gotova, ostaviti da se ohladi, a potom iseci na kocke željene velicine.

Napraviti preliv. Staviti šećer i vodu u šerpicu da prokljuca, pa dodati margarin da se otopi i onda čokoladu. Kad se skroz istopi, skloniti sa ringle.

Svaku kocku umakati u preliv i potom uvaljati u kokos. Poslagati na tacnu i ostaviti malo da upiju čokoladu, pa onda poslužiti. :-)

### **Savet**

Ovo mi je najbolji recept za kokos kocke do sad, jer su mnogo sočne i mekane i nakon 2-3 dana. Prijatno. :-)