

oko-plazma kocke



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 2 šoljice šećera
- 2 šoljice mlevene plazme
- 2 šoljice mleka
- 2 šoljice ulja
- 1 kašikaneskvika
- 1 prašak za pecivo
- 2 šoljice brašna

Preliv:

- 150 ml slatke pavlake
- 200 g čokolade
- malo mlevene plazme

Priprema

Umutiti jaja sa šećerom, pa dodati mleko i ulje, posebno pomešati brašno, prašak za pecivo, plazmu i neskvik pa sjediniti sa umućenim jajima. Sipati u pleh obložen pek-papirom i peći pola sata na 200 stepeni.

Zagrejati slatku pavlaku pa preliti čokoladu. Mešati da se istopi i preliti prohlavljen kolac. Ostaviti da se stegne, posuti mlevenom plazmom i iseci na kocke.

Savet