

# **Kokos kocke - upavci**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Za patišpanj:**

- **4**jajeta
- **350** gšecera
- **130** mljogurta
- **200** mlulja
- **280** gbrašna
- **1** kesicaprška za pecivo
- **1**limun - rendana korica

### **Za fil:**

- **300** mlmleka
- **250** gšecera
- **150** gcokolade za kuvanje
- **125** gmargarina
- **150-200** gkokosovog brašna (za valjanje kocki)

## **Priprema**

Mikserom umutiti jaja sa postepenim dodavanjem šecera. Lepo umutiti, pa dodati jogurt i ulje. Brašno pomešati sa praškom za pecivo i postepeno dodavati u umucenu smesu, pritom smanjiti brzinu miksera. Kada je sve sjedinjeno dodati rendanu koricu (dobro opranog) limuna.

Kada je sve pripremljeno pleh (tepsiju) podmazati uljem i sipati smesu ili možete samo po dnu staviti pek papir,

a od ivica pleha prilikom pecenja on će se sam odvoji.

Pecemo na 180C oko 20 minuta.

U odgovarajuću vatrastalučiniju staviti mleko, šećer, izlomljenu cokoladu i margarin icekan na listice i staviti u mikrotalasnu, na 30 sekundi. Vaditi 2-3 puta i pomešati, pa vratiti na dalje otapanje. Tako dok se smesa potpuno ne sjedini.

Kada je fil sjedinjen, svaku isecenu kocku utopiti u tako vruc fil i pomocu viljuške (rešetkaste kašike) vaditi i uvaljati u kokos. Uvaljane kocke ostaviti da se dobro ohlade pa služiti. Prijatno.

## Savet

Ako na ringli pripremate fil, mleko staviti na umerenoj temperaturi i dodati šeер da se otopi, zatim dodati margarin i okoladu i sve lepo mešati varjaom da se fil lepo sjedini. Kocke su veoma ukusne, mekane i sone, probajte, neete se pokajati. Možete uvaljati u razne boje kokosa, ja sam u crvenu i zelenu boju, veoma su dekorativni.