

## Šarene posne kocke



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **10** šoljicabrašna
- **1** kesicapraška za pecivo
- **5** šoljicašecera
- **3** šoljiceulja
- **5** šoljicavode
- **2** kašikekakaoa

### Priprema

U odgovarajucoj posudi pomešati brašno sa praškom za pecivo.

Dodati šećer, ulje i vodu pa mutiti mikserom dok se sastojci ne sjedine.

Polovinu smese odvojiti i u nju umešati kakao.

Manji pravougli pleh obložiti pek-papirom. U sredinu pleha staviti 3 kašike svetle smese, a zatim u centar svetle sipati 3 kašike tamne mase.

Isti postupak nanošenja podjednake kolicine svetle i tamne mase u središnji deo prethodne ponavljati dok se ne utroši materijal, a masa razlije i popuni pleh.

Peci u rerni zagrejanoj na 180 stepeni.

Ohlaženi kolac iseci na kocke željene velicine.

**Savet**