

Bele kokos kocke



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 100 g šecera
- 150 ml ulja
- 200 ml mleka
- 15 punih kašika brašna
- 1 kesica vanilin šecera
- 1 kesica praška za pecivo

Za preliv:

- 350 ml mleka
- 200 g bele čokolade
- 6 kašika šecera
- 2 kesice vanilin šecera
- 50 g margarina

Priprema

U činiji umutiti cela jaja sa šecerom da masa pobeli i da bude penasta. Dodati ulje, mleko, promešati i na kraju dodati brašno prosejano sa pecivom. Staviti i vanil šecer. Peci na 180C oko 25 minuta, zavisno o vašoj pecnici.

Dok se kolac pece prepremiti preliv. Sipajti mleko u šerpicu, dodajte izlomljenu čokoladu, margarin, šecer i vanilu. Mešati dok se smesa ne otopi, ne treba da zakuva, al da se sve lepo sjedini pa skloniti. Ispecen i mlak

kolac iseci , pa posipati pažljivo kašikom sa gotovim prelivom, koji može biti vruć, ali ne vrećo. Ostavite da upije oko pola sata, a zatim uvaljajte u kokos i ohladite.

Savet