

Šarena kokos srca



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za patišpanj:

- **30 kašik**brašna
- **20 kašika**šecera
- **25 kašika**ulja
- **35 kašika**vode
- **1 kesica**praška za pecivo

Za preliv:

- **50 g**bele cokolade
- **100 ml**vode
- **200 g**margarina
- **150 g**šecera
- **po potrebi**kokosa

Priprema

U dublju posudu sipati vodu i ulje. Zatim dodati šecer i brašno pomešano sa praškom za pecivo. Sve dobro umutiti mikserom da se sastojci sjedine. Smesu sipati u pleh obložen pek papirom i peci u rerni zagrejanoj na 180 stepeni oko 20 minuta.

U šerpicu sipati vodu i šecer, pa mešati dok se ne istopi. Zatim dodati cokoladu i margarin. Nastaviti mešanje dok se sve ne sjedini. Modlicom vaditi srca i preliti ih glazurom. Ukrasiti kokosom.

Savet