

Kokos kocke (15)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za koru:

- 125 g margarina
- 250 g šećera
- 2 jajeta
- 2 kesice vanilin šećera
- 1 kesica praška za pecivo
- 300 g brašna

Za preliv:

- 15 kašika mleka
- 125 g margarina
- 250 g šećera
- 100 g čokolade

Priprema

Umutiti dobro jaja sa šećerom, pa dodati istopljeni margarin, brašno pomešano sa praškom za pecivo, mleko i vanile. Umuceno testo sipamo u podmazan pleh i pecemo 35 minuta na 180 C.

Zatim skuvamo fil (5 minuta). Ispecenu koru isecemo na kocke i svaku kocku potapamo u fil.

A zatim u kokos.

Savet