

Kokos trokutici



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Biskvit:

- 4 jajeta
- 100 ml ulja
- 100 ml vode
- 1,5 šolja (200 ml) šećera
- 2,5 šolje (200 ml) brašna
- 1 kesica praška za pecivo

Umak:

- 300 ml mlijeka
- 1/2 šolje šećera
- 3 kašike kakao praha
- 100 g čokolade za kuhanje

Ostalo:

- oko 150 g kokosovog brašna

Priprema

Pjenasto umutiti jaja i šećer. Dodati ulje i vodu, pa izmiksati. Dodati i prosijano brašno, sa praškom za pecivo, pa sjediniti. Sipati u pleh, obložen papirom za pečenje.

Peci na 180 C oko 20 minuta. Ohladiti, pa rezati (3 reda po 5 kvadrata).

Zatim, svaki kvadrat dijagonalno prerezati (kao na slici), tako da se dobije 30 trokutica.

Sjediniti mlijeko, šećer, kakao i izlomljenu čokoladu, pa kuhati par minuta. Ohladiti. Ivice trokutica potopiti u čokoladni umak, pa u kokosovo brašno. Ostaviti sat-dva, pa poslužiti.

Savet