Belgijske kocke

težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2**jajeta
- **200 g**šecera
- **100 g**cokolade
- **100 g**putera
- **50 g**mlevenih lešnika
- **150 g**mlevenog keksa

Za glazuru:

- **100 g**cokolade
- **2 kašike**ulja

Priprema

Penasto umutite jaja sa šecerom pa stavite da se kuva na pari.

Kada je smesa gotova dodajte puter i mešajte dok se ne istopi.

Sklonite sa vatre, dodajte mleveni keks, lešnik i izrendanu cokoladu.

Dobro izmešajte da se sastojci sjedine pa izlijte u podmazan pleh velicine 10x25 cm.

Kada se ohladi isecite na kocke 25x25 mm.

Glazirajte cokoladom koju ste prethodno istopili sa uljem.

Ukrasite po želji.

Savet