

Kokos griz kocke



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Za fil:

- **750 ml** mleka
- **6 kašika** šećera
- **1 kesica** vanilin šećera
- **100 g** pšeničnog griza
- **100 g** kokosovog brašna

Ostalo:

- **24 komada** petit keksa
- **150 g** čokolade za kuvanje
- **2 kašike** ulja
- **5 kašika** mleka

Priprema

Fil: u šerpu staviti mleko, dodati griz, šećer i vanilin šećer i staviti na ringlu. Uz stalno mešanje i na umerenoj temperaturi kuvati dok se fil ne zgusne. Skloniti sa ringle, dodati kokos i sve izmešati.

U posudu kojoj se skida obruc (ili u pleh, vatrostalnu posudu) poređati red keksa (12 komada). Može se utopiti u mleko.

Preko keksa rasporediti topao fil.

Preko fila još red keksa (12 komada). Može se utopiti u mleko.

Čokoladu otopiti sa mlekom i uljem i preliti kolac.

Ostaviti da se dobro ohladi. Seci kocke i poslužiti.

Uživajte u ukusu!

Savet