

Sultanove kocke



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** mleka
- **250** gšecera
- **100** gmargarina
- **60** ggustina
- **120** gbrašna
- **4 kašike**kakao praha
- **1 kesica**vanilin šecera

Za posipanje pleha:

- **100** gkokosa

Za premaz:

- **200** gšlaga

Priprema

Odvojiti mleko 250ml pa umešati brašno, gustin, šecer, kakao, vanilin šecer da nema grudvica, a ostatak staviti da provri sa margarinom. Kada mleko provri sipati smesu i kuvati mešajući neprestano da se zgusne. U pleh staviti pek papir pa posuti kokos i rasporediti ravnomerno svuda. Preko kokosa sipati smesu skuvanu šarajući po celom plehu pa kašikom fino sve lagano rasporediti pa ostaviti da se ohladi dobro. Umutiti šlag po uputstvu na kesici pa premazati preko smese ohladjene. Oštirim nožem rezati na trakice. Ja nisam rolala, nego sam sekla na

kockice, pa stavila na drugu, tako sam dobila ovakav izgled tj. kockice.

Savet