

Keks kocke sa makom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200** gmlevenog maka
- **200** gšecera
- **4** dlmleka iii vode
- **1** kesicavanilin šecera
- **150** gmargarina
- **400** gizlomljeno keksa

Za glazuru:

- **100** gcokolade
- **1** kašikaulja

Priprema

Prokuvati mleko, šecer i mak. Zatim dodati vanilin šecer i margarin i mešati dok se margarin ne otopi. Sklonuti sa ringle, pa malo sacekat da se ohladi oko 5 minuta pa dodati izlomljen keks pa dobro izjednaciti. Sipati u podmazan pleh ili obložen pek papirom, izravnati kašikom i preliti cokoladnom glazurom i ostaviti kolac da se dobro ohladi.

Savet