

Kokos-griz kocke



Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 1 čaša šećera
- 1 čaša mleka
- 1/2 čaše ulja
- 2 čaše brašna
- 3 kašike nesquik (ili cipiripi praha)
- 1 prašak za pecivo

Fil:

- 7 kašika šećera
- 9 kašika griza
- 2 vanilin šećera
- 1 l mleka
- 100 g kokosovog brašna

Priprema

Umutiti sve sastojke za testo, mikserom i polovinu mase staviti da se peče u pleh srednje veličine (ne mnogo veliki), da se uhvati korica odozgo. Dok se testo peče, pripremiti fil.

U posebnu posudu staviti šećer, vanilin šećer i griz. Staviti mleko da provri, pa umešati šećer i griz. Kada je fil gotov, dodati kokos.

Izvaditi iz rerne zapeceno testo, preko njega staviti fil, pa drugu polovinu testa i vratiti u rernu, da se pece na 200 stepeni oko 30-40 minuta.

Gotov kolac po želji, možete preliti glazurom od cokolade.

Seci kada se malo ohladi, ne odmah, da ne bih iscureo beli fil.