

Kocke sa eurokremom



težina: **lako**

za: **21** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 400 mlulja
- 400 g mljevenog keksa
- 400 g mlijeka
- 400 g brašna
- 200 g šecera
- 1 velika kašika kakaa
- 1 prašak za pecivo

Glazura:

- 4 velike kašike eurokrema
- 50 goraha ili mljevenog keksa

Priprema

Bjelncu umutiti sa šecerom, pa dodati žumanca i još mutiti. Zatim dodati ostale sirovine mlijeko, ulje, keks, brašno, prašak za pecivo i kakao pa sjediniti drvenom varjacom.

Smjesu izliti u pleh velicine (23x33cm).

Peci na 190 C 30 minuta. Kolac malo prohladiti i namazati sa kremom. Posuti sa mljevenim keksom ili orasima.

Kolac ohladiti i sjeci na kocke ili štanglice. Uživajte u brznoj i socnoj poslastici. Prijatno!

Savet