

## Kokos kocke

*ovaj kolac se brzo pravi, lepo izgleda i socan je*

**1** Za patispanj umutiti jaja, 50 gr margarina, 300 gr secera, 2 dl mleka, brasno i prasak za pecivo.

**2**

**3**

**4** Nije potrebno da se posebno odvajaju belanca od zumanaca. Umuceno testo sipati u podmazan pleh i ispeci.

**5**

**6**

**7** U medjuvremenu, odnosno , pred kraj pecenja, napraviti glazuru od 1 dl mleka, 250 gr secera, 200 gr margarina i kakaa(prokuvati da se sve istopi i sjedini).

**8**

**9**

### Sastojci:

jaja 2 kom.  
margarina 250 gr  
secera 550 gr  
brasna 300 gr  
mleka 3 dl  
prasak za pecivo 1  
kakaoa 4 kasike  
kokosovo brasno 150 gr

**10** sjeći pečeno testo na kocke, pa još tople kocke umakati u glazuru i uvaljati u kokosovo brasno.

**11**

**12** poznatno!

**Napomena:**

kolac je dosta socan, pa ga vole i oni koji obično jedu samo kremaste kolace