

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

speci peceno testo na kocke, pa jos tople kocke umakati u glazuru i uvaljati u kokosovo brasno.

11

12
Ojlatno!

Napomena:

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