

ledene kocke

lako,brzo,jednostavno i jeftino

1 priprema
testa

2 :

3

4 umutiti jaja,vodu,secer,ulje,kakao,brasno i prasak
za pecivo.sjediniti masu i sipati u podmazan pleh i
peci u zagrejanoj rerni 20 minuta na 200 stepeni.

5

6

7 u medju vremenu skuvati preliv od secera i vode i
time preliti peceno testo.

8

9

10 Fil:

Sastojci:

jaja 3
kasika vode 5
kasika secera 8
kasike ulja 4
kasisice kakaoa 3
kasike brasna 8
prasak za pecivo 1
casa secera 1 1/2
case vode 1/2
margarina 250 g
secera 250 g
mleka 1/2 l
kasika brasna 8
cokolade 200 g

12

13

margarin i secer umutiti.mleko i brasno razmutiti i kuvati dok se ne zgusne,a onda skloniti sa sporeta i mutiti mikserom da se dobije glatka masa.

14

15

16

kada se prohladi dodati margarin i secer i sve sjediniti.premazati koru i staviti da se hladi.rastopiti cokoladu sa uljem i premazati kolac.Prijatno!

Napomena:

ostaviti kolac u frizideru da se stegne.seci kocke 4x4 i sluziti hladno