

Arapske kocke



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 1 šoljašecera
- 1 šoljabrašna
- 1 šoljakokosa
- 1/2 šoljeulja
- 1 šoljamleka
- 1 šoljagriza
- 1 kesicavanilin šecera
- 1 kesicapraška za pecivo

Za sirup:

- 2 šolješecera
- 1 šoljavode

Priprema

Odvojite belanca i umutite u cvrst sneg...

...dodajte šecer i žumanca pa mutite još malo.

Dodajte i sve ostale sastojke i lagano kašikom sve sjedinite.

Sipajte u nauljen pleh i pecite u zagrejanoj rerni na 200 C.

Za to vreme ušpinujte šecer i vodu. Vruc kolac prelijte vrucim sirupom i pospite kokosom.

Ostavite da se hlađi na sobnoj temperaturi.

Savet

Za merenje sastojaka koristite vee šolje (ja sam koristila šolje don- kafe). Prijatno i uživajte u sonom kolau:-))))