Socne kokos kocke



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **2**jaja
- **1/2**margarina
- **300 g**šecera
- **300 g**brasna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **200 ml**mleka

Sirup:

- **300 ml**mleka
- **2 štangle**cokolade
- **po ukusu**šecer
- **1 kašika**margarina

I još:

- **150 g**kokosa

Priprema

Jaja, margarin, šecer, mleko, brašno, prašak za pecivo izmiksati mikserom. Pleh obložiti pek papirom i smesu uliti ravnomerno. Peci na 200 stepeni dok ne porumeni.

Za to vreme pripremiti sirup. Mleko, cokoladu, šecer po ukusu i margarin prokuvati. Mešati da se cokolada istopi.

Ispecenu koru seci na kocke, umakati u sirup, a potom u kokos.

Prijatno!

Savet

Umesto okolade u sirup možete staviti i okolevu ili neskvik. A okoladu možete bilo koju, po vašoj želji. Kada pravite koru preporuujem Vam da ponete tako što e te izraditi margarin zatim dodati jaja i ostale sastojke postepeno. Kola je izuzetno soan i mek. Prijatno! :-)