

Kokos kocke - ?upavci



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za patišpanj:

- 4 jajeta
- 350 g šecera
- 130 ml jogurta
- 200 ml ulja
- 280 g brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 1 limun - rendana korica

Za fil:

- 300 ml mleka
- 250 g šecera
- 150 g čokolade za kuvanje
- 125 g margarina
- 150-200 g kokosovog brašna (za valjanje kocki)

Priprema

Mikserom umutiti jaja sa postepenim dodavanjem šecera. Lepo umutiti, pa dodati jogurt i ulje. Brašno pomešati sa praškom za pecivo i postepeno dodavati u umućenu smesu, pritom smanjiti brzinu miksera. Kada je sve sjedinjeno dodati rendanu koricu (dobro opranog) limuna.

Kada je sve pripremljeno pleh (tepsiju) podmazati uljem i sipati smesu ili možete samo po dnu staviti pek papir,

a od ivica pleha prilikom pečenja on ce se sam odvoji.

Kada je sve pripremljeno pleh (tepsiju) podmazati uljem i sipati smesu ili možete samo po dnu staviti pek papir, a od ivica pleha prilikom pečenja on ce se sam odvoji.

U odgovarajucu vatrostalnu ciniju staviti mleko, šećer, izlomljenu cokoladu i margarin iceckan na listice i staviti u mikrotalasnu, na 30 sekundi. Vaditi 2-3 puta i promešati, pa vratiti na dalje otapanje. Tako dok se smesa potpuno ne sjedini.

Kada je fil sjedinjen, svaku isecenu kocku utopiti u tako vruc fil i pomocu viljuške (rešetkaste kašike) vaditi i uvaljati u kokos. Uvaljane kocke ostaviti da se dobro ohlade pa služiti. Prijatno.

Savet

Ako na ringli pripremate fil, mleko staviti na umerenoj temperaturi i dodati šećer da se otopi, zatim dodati margarin i cokoladu i sve lepo mešati varjačom da se fil lepo sjedini. Kocke su veoma ukusne, mekane i sočne, probajte, nećete se pokajati. Možete uvaljati u razne boje kokosa, ja sam u crvenu i zelenu boju, veoma su dekorativni.