

## ***Kokos kocke (13)***



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 3 jajeta
- 300 g šecera
- 50 g margarina
- 2 dl mleka
- 300 g brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 1 vanilin šećer

#### **Za fil:**

- 300 g šecera
- 5 dl mleka
- 1 velika kašika kakaa
- 200 g margarina
- 100 g kokosa

### **Priprema**

3 cela jaja, 300 gr šecera i 50 gr margarina dobro izmešati i dodati 2 dl mleka, 300 gr brašna, 1 prašak za pecivo i 1 vanilin šećer.

Sve sjediniti i sipati u podmazan pleh.

Peci na 200 stepeni 15-20 minuta. Peceno testo iseci na kocke.

Posebno skuvati sok za umakanje. Za sok pomešati 300 gr šecera, 5 dl mleka, kakao po želji (otprilike 1 velika kašika), 200 gr margarina i sve to staviti da prokuva.

Zatim umakati kocke u sirup i posuti kokosom.

### **Savet**