KOKOSOVE KOCKE

Sestavine:

2 jajci

20 dag sladkorja

5 dag masla

30 dag moke

1,5 dl mleka

1 pecilni prašek

20 dag jedilne čokolade

30 dag masla

10-20 žlic mleka

2 žlici mletega sladkorja

20 dag kokosove moke

Postopek priprave:

Z mešalnikom penasto zmešaj jajci, 20 dag sladkorja in 5 dag masla, ki ga pred tem segrej, da bo mehko, lahko je tudi tekoče.

Vmes postopoma dodajaj mleko in nato še moko s pecilnim praškom. V pekač, dimenzije približno (40 cm x 25 cm x 6 cm) daj peki papir in notri vlij maso in peci pri 180°C, dokler ne postane rumene.

Biskvit nareži na kocke (lahko je še topel, ali pa počakaj, da se ohladi). Jedilno čokolado, maslo in mleko daj v kozico in mešaj, da se vse sestavine raztopijo. Nato kocke povaljaj v čokoladi in nato še v kokosovi moki.

Dober tek!

