

Kokosove kocke

Ako Ađelite mekan i soAđan biskvit za vase Ađupavce ovo je recept...

1 Posebno istuAđi bjelanca sa oko 5-6 kaAđika AđeAđera, i posebno Ađumanca sa ostatkom AđeAđera.

2

3

4 U smjesu sa Ađumancima dodati ulje i mlijeko i sjediniti sa bjelancima.

5

6

7 U tu smjesu dodati braAđino i praAđjak za pecivo i izruAđiti u srednje veliAđine podmazanu i braAđinom posutu tepsiju. PeAđi na srednjoj temperaturi oko pola sata, provjeriti sa AđaAđkalicom i dopeAđi po potrebi.

8



secera 18 kasika

brasna 18 kasika

mlijeka 6 kasika

ulja 6 kasika

za pecivo 1 prasak

margarin 1

cokolada 1

secera po potrebi

mleka 1/2 solje

kokosovo brasno

10 Āokoladni preliv: Sjediti sve sastojke i mjeĀjati dok se malo ne zgusne. U toplo umakati prethodno ohlaĀene i isjeĀene kocke. Valjati u kokos.

11

12

13

14

Napomena:

Savet:

Da belanca nebi splasnula dok se $\frac{3}{4}$ umanca umute, prvo umutite $\frac{1}{4}$ umanca, stavite ih sa strane dok se belanca ne umute i onda postepeno dodavajte smesu sa $\frac{3}{4}$ umancima u smesu belanaca.