

Kokosove kocke

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

- 1 Posebno istuđi bjelanca sa oko 5-6 kađika Ađeđtera, i posebno Ađumanca sa ostatkom Ađeđtera.
- 2
- 3
- 4 U smjesu sa Ađumancima dodati ulje i mlijeko i sjediniti sa bjelancima.
- 5
- 6
- 7 U tu smjesu dodati brađino i prađjak za pecivo i izruđiti u srednje veliđine podmazanu i brađinom posutu tepsiju. Peđti na srednjoj temperaturi oko pola sata, provjeriti sa Ađakalicom i dopeđti 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 Eokoladni preliv: Sjediti sve sastojke i mjeÅŕjati dok se malo ne zgusne. U toplo umakati prethodno ohlaÄene i isjeÄene kocke. Valjati u kokos.

11

12

13

14

Napomena:

Savet:

Da belanca nebi splasnula dok se Å¼umanca umute, prvo umutite Å¼umanca, stavite ih sa strane dok se belanca ne umute i onda postepeno dodavajte smesu sa Å¼umancima u smesu belanaca.