Kocke u sirupu



4 jaja
12 kašika šećera
12 kašika ulja
12 kašika mleka ili jogurta
12 kašika brašna
6 kašika griza
100g mlevenih oraha
1 prašak za pecivo
50g seckanih oraha

Preliv:
1/2l vode
1/2kg šećera

Umutiti jaja sa šećerom, pa dodati ulje i mleko ili jogurt. Izmešati brašno, griz, mlevene orahe i prašak za pecivo, pa umešati varjačom ili špatulom u umešane vlažne sastojke.
Pleh dimenzija 35x20cm namasititi, pa posuti brašnom. Pripremljenu smesu izliti u pleh, izravnati i posuti seckanim orasima. Peći u unapred zagrejanoj rerni na 180-190 stepeni 25-30 minuta.

Za to vreme, u šerpu staviti šećer i vodu, pa kada provri i šećer se otopi, skinuti sa ringle i pustiti da se ohladi. Hladnim prelivom preliti ohlađen kolač. Seći u kocke