

upavci (6)



težina: **lako**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 3 jajeta
- 250 gšecera
- 50 gmargarina
- 200 mlmleka
- 300 gbrašna
- 1 prašak za pecivo

Preliv:

- 125 gcokolade
- 400 mlmleka
- 6 kašikašecera
- 90 gmargarina
- 1 kašika brašna

I još:

- 150 gkokosa

Priprema

Kora: Umutiti jaja, šećer i maslac sobne temperature zatim dodati mleko. Na kraju sipati brašno prethodno sjedinjeno sa praškom za pecivo. Pleh obložiti papirom za pečenje i sipati smesu. Peci u zagrejanoj rerni na

200°C 15-20 minuta. Ohladiti zatim iseci na željenu parcad. Preliv: Sve sastojke zajedno istopiti i dobro sjediniti. Kolace umakati u preliv sa svih strana zatim uvaljati u kokos.

Savet