

Darkovi cupavci



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **2**jajeta
- **1** caša od jogurtaulja
- **1** cašašecera
- **1** cašamleka
- **1** kesicapraška za pecivo
- Za fil:
 - **100** g cokolade
 - **1** cašašecera
 - **200** ml mleka
 - **200** g margarina

Priprema

Sjediniti umucena jaja ulje, šecer, mleko, prašak za pecivo i brašno. Zapeci smesu u unapred zagrejanoj rerni u pouljenoj i rasnom posutoj tepsiji. Kada je gotovo iseci na kocke.

okoladu, šecer i mleko rastopiti, kao i margarin. Ostaviti da prokljuca. Kad prokljuca skloniti sa vatre i u fil umakati kocke. Zatim cupavce umakati u kokos. Poslužiti cupavce i uzivati u degustaciji istih.

Zatim cupavce umakati u kokos. Poslužiti. Prijatno.

Savet

Najtoplje preporuujem upavce i uzivanje u degustaciji istih.