

Posni cupavci



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 30 kašikabrašna
- 20 kašikašecera
- 20 kašikaulja
- 1 kesica praška za pecivo
- 30 kašikavode

Fil:

- 50 gkacao praha
- 100 gšecera
- 150 gmargarina za kuvanje
- 200 gkokosovog brašna

Priprema

Izmešati brašno i prašak za pecivo. Dodati šećer pa zamesite mešavinom ulja i vode. Pleh premazati uljem pa sipati masu u nju. Ispecite je, a kad se ohlade isecite na kocke.

U šerpicu zagrejte mešavinu kakao praha i šecera razmucenu na 0,5 dl vode. Kad se šećer i kakao istope dodati margarin i mešajući izjednaćite masu.

Umocite svaki kolac i tu glazuru, zatim uvaljate u kokosovo brasno. Reati na tacni i kad se malo prosuše, služite...

Savet

Prijatno!!!