

upavci (11)



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 300 g šecera
- 120 g margarina
- 300 g brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 1,5 dl mleka

Za čokoladni preliv:

- 250 g šecera
- 120 g margarina
- 4 štangle Menaž čokolade
- 10 kašika mleka

Za valjanje:

- 200 g kokosovog brašna

Priprema

Jaja pomešati sa šecerom i umutiti, dodati otopljen margarin, mleko, brašno pomešeno sa praškom za pecivo. Polako izmešati, sipati u nauljen pleh i peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni dok nedobije zlatno-braon boju. Da li je kora pecena proverite cackalicom. Čokoladni preliv spremite na sledeći način: šecer otopite sa

margarinom, dodajte cokoladu i mleko da lagano provri i da se ujednaci. Pecenu piškotu isecite na kocke, i umacite sa svih strana u cokoladni preliv, a onda u kokosovo brašno. ostavite da se malo stegnu i poslužite.

Savet