

Kolaci na kalup sa cokoladom i kokosom



težina: **lako**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- 2 jajeta
- 2 **caše** (200 ml) šecera
- 2 **caše** ulja
- 5 **čaša** brašna
- 1 **kesica** praška za pecivo

Za ukrašavanje:

- marmelada od kajsije
- **100 g** čokolade
- **1 kašika** ulja
- **50 g** kokosa

Priprema

Jaja umutiti sa viljuškom u dubljem sudu. Dodati šecer i zajedno mutiti viljuškom. Dodati ulje i sve sastojke sjediniti. Na kraju dodati brašno i prašak za pecivo. Zatim razvuci oklagijom tanko testo i pomocu male modle ili rakijske čašice vaditi krugove i reati u podmazan pleh. Svaki kružić do pola pritisnuti viljuškom da se dobije šara. Reati u pleh, ali voditi racuna da se ne dodiruju jer ce tokom pecenja narasti. Peci na 200 C oko 10 minuta dok ne porumene. Spajati po dva keksa marmeladom od kajsije. Kada se kolaci spoje jedan kraj (bez šare) umakati u čokoladnu glazuru pa u kokos.

Savet