

Kokos cupavci (3)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Biskvit:

- 3 jajeta
- 220 g kristal šećera
- 180 ml ulja
- 300 g brašna
- 100 ml mleka
- 1 kesica praška za pecivo

Krem:

- 250 g maslaca
- 100 g čokolade
- 1 kašikaruma
- 200 ml mleka
- 200 g šećera

Dekoracija:

- 200 g kokosovog brašna

Priprema

Belanca odvojiti od žumanca. Belanca ulupati u cvrst sneg sa šećerom, zatim dodati ulje, brašno, prašak za pecivo, jedno po jedno žumance i mleko.

Testo izliti u podmazan pleh i peci na 180 stepeni dok biskvit ne pocne da se odvaja od ivica pleha.

Otopiti maslac i cokoladu, te dodati šećer, mleko i na kraju rum. Biskvit iseci na kocke, pa svaki umociti najpre u krem, a zatim u kokosovo brašno.

Savet

Odlino uz jutarnju kafu ili aj.