

Kokos cupavci sa jogurtom



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za koru:

- 3 jajeta
- 1,5 **čaša** šecera
- 1 **kesica** vanilin šecera
- 1/2 **čaše** ulja
- 2 **čaše** brašna
- 1/2 **kesice** praška za pecivo
- 1 **čaša** jogurta

Za čokoladni umak:

- 200 g čokolade
- 150 ml mleka
- 1 **kesica** vanilin šecera
- 3 **kašike** šecera u prahu
- 50 g margarina - maslaca

I još:

- **oko 150 g** kokosovog brašna

Priprema

Belanca umutiti sa šecerom i vanilin šecerom, dodati žumanca, umutiti. Dodati ulje pa brašno i prašak za

pecivo. Miksati mikserom, najmanjom brzinom, ili izmešati varjacom. Na kraju dodati jogurt i opet lagano sjediniti.

Usuti u pleh (25x35 cm), obložen papirom za pečenje, i peći u rerni zagrejanoj na 180 C dok ne porumeni. Ohlaenu koru iseci na kocke željene velicine.

Na šporet u dublju šerpicu staviti margarin/maslac da se otopi, dodati čokoladu i mešati da se otopi. Zatim dodati šećer i vanilin šećer pa mleko i ostavite da provri. Sklonite sa vatre. U činiju sipati kokosovo brašno.

Svaku kocku umociti u smesu od čokolade, pa u kokos. Reći na tacnu i ostaviti da se dobro ohlade.

Savet