

Malinasti cupavci



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za testo:

- 2jajeta
- **200 ml** mleka
- **200 ml** ulja
- **250 g** šecera
- **300 g** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo

Za fil:

- **300 g** malina
- **200 g** šecera
- **150 g** margarina
- **150 ml** mleka
- **200 g** kokosa

Priprema

Umutiti 2 jajeta sa 250 g šecera, dodati 200 ml ulja, 200 ml mleka, 1 prašak za pecivo i 300 g brašna. Sipati u

podmazanu i brašnom posutu tepsiju dimenzije 30x40 cm. Staviti da se pece oko 30 minuta na 180 stepeni. Kada se testo ohladi iseci ga na kocke željene velicine.

Staviti maline u blender pa ih izblendirati. Zatim dobijeni sok procediti kroz gazu. U šerpu staviti mleko, šećer i margarin. Staviti na tihoj vatri da se otopi. Kada se sve sjedini dodati pripremljen sok od malina i kuvati sve zajedno oko pet minuta. Skloniti sa vatre i isecene kocke umakati prvo u vruc fil, a onda u kokos.

Savet