

Lemington cupavci



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo.

- 2 jajeta
- 300 g šecera
- 100 g margarina
- 200 ml mleka
- 300 g mekog brašna
- 1 kesica praška za pecivo

Glazura:

- 200 ml mleka
- 100 g margarina
- 150 g bele čokolade
- 150 g kokosovog brašna

Priprema

Umutiti mikserom jaja pa dodati šećer, omekšali margarin, mleko, brašno, prašak za pecivo. Smesu sipajte u nauljen i brašnom posut pleh i pecite 30 minuta na 180 stepeni.

Kada je kolac pečen, ohladite ga i isecite na pravilne kocke. Na tihoj vatri zagrevajte mleko sa margarinom i belom čokoladom i mešajte da se sve sjedini.

Na viljušku nabodite kocku patišpanja, uronite u glazuru i odmah uvaljajte u kokosovo brašno.

Savet