

upavci (18)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Patišpanj:

- 3 jajeta
- 20 kašika šecera
- 20 kašika mleka
- 25 kašika brašna
- 1 šoljica ulja
- 1 kesica praška za pecivo

Sirup:

- 30 kašika mleka
- 20 kašika šecera
- 100 g čokolade

I još:

- 200 g kokos brašna

Priprema

U posudu za mućenje lupati jaja i šećer mikserom.

Potom dodavati mleko, brašno, ulje, praška za pecivo. Mutiti.

Testo uliti u podmazan pleh (sa masti) srednje velicine i peci na 200 stepeni dok ne porumeni. Proveriti cackalicom.

Sirup: Mleko i šecer spojiti u posudu za kuvanje zatim mešati kako bi se šecer otopio. Dodati cokoladu i mešati dok se cokolada ne otopi i dok se ne dobije fin cokoladni sirup.

Patišpanj iseci na kocke željene velicine zatim umakati u mlak sirup.

Potom uvaljati u kokos brašno.

Ponoviti postupak dok ne utrošite sav materijal.

Savet

Kola je veoma jednostavan, a i jeftin. Uglavnom sve namirnice imate kod kue. upavci su soni i meki. Ulje izmerite malom šoljicom za kafu. Ja sam navela da je potrebno 1h za pripremu ovog kolaa, ali i to sve zavisi kao i do broja porcija :-). Želim svima da poželim srene praznike! Budite zdravi, sretni i bogati dobrotom, znanjem i pozitivnom energijom! Cenite prave vrednosti! Srdaan pozdrav administratorima!