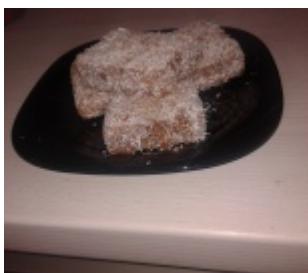


## **upavci (19)**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Biskvit:**

- 3jajeta
- **100** gšecera
- 1vanil šecer
- **300** gbrašna
- 1 kesicaprška za pecivo
- **50** mlulja
- **220** mlmleka

#### **Fil:**

- **2** dlmleka
- **75** gmargarina
- **50** gšecera
- 1vanil šecer
- **150** gcokolade
- **100** gkokosa

### **Priprema**

Za pripremu biskvita umutiti jaja sa šecerom i vanil šecerom. Kada umutite u penu dodati brašno, prašak za pecivo, ulje i mleko umutiti mikserom na njaslabiju brzinu. Peci 30 minuta na 150 stepeni. Kada se malo prohladi iseci na odgovarajuće kocke.

Fil pripremiti tako što stavite mleko, vanil šefer, šefer, margarin i cokoladu na šporet da se sve otopi i sjedini. Malo prohlađiti. U mlak fil potapati mlak biskvit. Pa valjati u kokos.

### **Savet**

Možete valjati i u mlevenu plazmu jako su lepi i tako. Ja sam valjala pola u kokos pola u plazmu. Pa ko šta voli.