

Beli cupavci (2)



težina: **lako**

za: **12** osoba

време pripreme: **30** min

Sastojci

Za piškotu:

- 4 jajeta
- 100 g šecera
- 150 ml ulja
- 200 ml mleka
- 15 kašika brašna
- 1 kesica vanilin šecera
- 1 kesica praška za pecivo

Za preliv:

- 350 ml mleka
- 200 g bele čokolade
- 6 kašika šecera
- 2 kesice vanilin šecera
- 50 g maslaca

Priprema

Umutiti cela jaja sa šecerom, da masa pobeli, i da bude penasta. Dodajte ulje, mleko, promešajte i na kraju, brašno prosejano sa pecivom i vanilom. Pecite na 180C oko 25 minuta. Dok se kolac pece propremite preliv.

Sipajte mleko u šerpici, dodajte izlomljenu cokoladu, maslac, šećer i vanilu. Mešajte dok se smesa ne otopi, ne treba da zakuva, al da se sve lepo sjedini pa sklonite. Isecen i mlak kolac, isecite na kocke, pa posipajte pažljivo kašikom sa gotovim prelivom, koji može biti vruć, a ne vreć. Ostavite da upije oko pola sata, zatim uvaljajte u kokos i ohladite.

Savet