

## **upavci (21)**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Patišpanj:**

- **25** kašikakljucale vode
- **25** kašikakristal šecera
- **25** kašikaulja
- **1** kašicicasode bikarbone
- **1** kašicicapraška za pecivo
- **30** kašikabrašna

#### **Preliv:**

- **400** ml vode
- **200** g kristal šecera
- **2** kašike kakaa
- **2** kaikemeda od borovine

#### **Ostalo:**

- **200** g kokosovog brašna

### **Priprema**

Patispanj: Vodu, šefer mešati dok se ne istopi. Dodati ulje, sodu bikarbonu, prašak za pecivo i brašno. Sve žicom sjediniti da nema grudvica.

Peci koru na 200°C 25 minuta. Da kora dobije zlatnu boju.

Ostaviti koru na stranu da se hlađi.

Dok se kora hlađi praviti preliv. U šerpicu staviti šefer, med, kakao.

Naliti sa 400 ml vode i staviti da provri.

Kada preliv provri treba da je sve sjedinjeno, kompaktno.

Seci koru na željene oblike. Umakati na trenutak u preliv pa u kokos.

## **Savet**

Po želji u koru možete dodati malina. Kola bude soniji. Preporuujem! Prijatno!