

upavci sa kokosom



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 10 kašika šecera
- 200 ml mleka
- 13 kašika ulja
- 300 g oštrog brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 100 g čokolade
- 200 ml mleka
- 200 g šecera
- 50 g margarina
- 150 g kokosa

Priprema

Mikserom umutiti jaja i šećer, dodati ulje, mleko. Zatim dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo.

Pravougaoni pleh velicine 23x33cm. podmazati i posuti brašnom. Sipati smesu i peci u zagrejanoj rerni na 200C oko 20 minuta.

Patišpanj ohladiti i iseci na jednaku parcad.

okoladni preliv: okoladu, šećer, mleko, margarin spojiti i otopiti. Kolac umakati u cokoladni preliv sa svih strana, pa zatim uvaljati u kokos brašno.

Savet

upavci sa kokosom užitek pravi za nepca, jednostavnost mu je mana, a uživanje veliko. Prijatno.