

Kokos cupavci



Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 7 kašika ulja
- 7 kašika šecera
- 14 kašika mleka
- 14 kašika brašna
- 1 prašak za pecivo

Za kremu:

- 1/2 l mleka
- 100 g čokolade za kuvanje
- 100 g kokosovog brašna

Priprema

Umutiti 4 jajeta, ulje, brašno, šećer, mleko, brašno s praškom za pecivo. Ovo sve dobro izmešati i od te smese ispeci klasičan patišpanj. Ja sam pekla u tepsiji 35 x 25 (pa mi je ispalo malo tanje) oko 15 minuta.

Kad se kolac ispece ohladiti ga, pa iseci na jednake kocke.

Za kremu: Skuvati 1/2 l mleka u kojem razmutiti čokoladu za kuvanje.

Kada se čokolada istopi, krem prohladiti, pa isecene kocke uvaljati u krem, a zatim u kokosovo brašno.