

Šubarice sa jaffa keksom



Sastojci

Za koru:

- 4 jajeta
- 200 g šecera
- 4 kašika tople vode
- 1 prašak za pecivo
- 7 kašika brašna
- 2 kašike kakaoa

Za fil:

- 4 dl mleka
- 4 kašike brašna
- 200 g šecera
- 200 g margarina

Ostalo:

- 200 g kokosa
- 3 kesice mini jafa keksa

Priprema

Umutite jaja sa šecerom, a zatim dodajte vodu i posebno pomešano brašno, kakao i prašak za pecivo. Umucenu smesu sipajte u tepsiju obloženu papirom za pečenje. Pecite u zagrejanoj rerni na 200 stepeni, dok ne porumeni.

Kada se ohladi kora malom časom vadite krugove.

Fil: Stavite 2 dl mleka da provri, a u preostala 2 dl umutite brašno i šećer. Kada mleko provri, dodajte ovu smesu u njega i kuvajte uz neprestano mešanje da ne zagori. Kada provri, fil ostavite ga da se ohladi. U ohlaen fil umutite margarin.

Na svaki krug nanosite deblji sloj fila, odozgo stavite jafa keks i uvaljajte u kokos.

Postupak ponavljate dok se ne potroši sav materijal.