

Šubarice



Sastojci

Za testo:

- 8 jaja
- 400 g šecera
- 250 g brašna
- 125 g putera
- 2 kašike kakaoa
- 8 kašika mleka

Za fil:

- 1/2 l mleka
- 5 kašika brašna
- 250 g šecera
- 250 g margarina

Za ukrašavanje:

- kokosovo brašno (prema potrebi)

Za glazuru:

- cokolada

Priprema

Sve neophodne sastojke za testo izmiksati i peci u velikom plehu.

Fil: Mleko, brašno i šećer izmešati i skuvati fil. Kada se fil ohladi, dodati umućen margarin.

Od ispečenog testa (kore) vaditi malom čašicom krugove, svaki preseći, namazati filom, uvaljati u kokos i odozgo preliti čokoladnom glazurom. Prijatno!