

Majini mali cupavci



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Kora:

- 3 jajeta
- **10 kašika (220 g)**šecera
- **13 kašika (180 ml)**ulja
- **16 kašika (300 g)**brašna
- **100 ml**mleka
- 1 prašak za pecivo
- **300 g**kokosa (za posipanje)

Krem:

- **250 g**margarina
- **100 g**cokolade za kuvanje
- **200 ml**mleka
- **200 g**šecera
- **1 kašika**ruma (ko voli)

Priprema

Umutiti cvrst sneg od belanaca. Polako dodavati redom, šecer, ulje, prašak za pecivo, pola brašna, mleko i postepeno ostatak brašna. Izliti u pleh, obložen papirom i peci na 180 C dok se testo ne odvoji od pleha. Kada se ispece, iseci na male kockice, dobro umakati u vec pripremljen topao fil, a potom uvaljati u kokos. Po želji možete odvojiti pola fila i sipati pola kasike ruma, a pola ostaviti tako. Fil (krem za umakanje) se priprema, tako što se stave prvo margarin i cokolada da se istope, a potom mleko, šecer i na kraju kašika ruma.

Savet

Mere su za manj pleh, dimenzije 30x25, tako da budu srednje veliine, ja ih pravim u veem plehu 30x40, i seem ih na male kockice, ne vee od 3x4cm i nekako su mi slae i simpaticnije. U tom sluaju budu i tanje. Recept je proveren i boljeg nema! Uz malo truda garantujem da ete probati najukusnije upavce do sada! Prijatno!