

## ***Kokos kocke (cupavci)***



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Kora:**

- 2 jajeta
- 250 g šecera
- 2 šolje od crne kafeulja
- 2 šolje od crne kafemleka
- 300 g brašna
- 1 prašak za pecivo

#### **Preliv:**

- 2 dl mleka
- 200 g margarina
- 250 g šecera
- 100 g čokolade za kuvanje

#### **Posipanje:**

- 100 g kokosa

### **Priprema**

Pripremiti koru: umutiti jaja, dodati šećer, mleko i ulje, sve sjediniti, a zatim polako umešati brašno pomešano sa praškom za pecivo. Koru ispeci u podmazanom plehu i ostaviti da se ohladi, pa iseci na kocke. Za preliv otopiti sve sastojke na tihoj vatri, pa kad provri skinuti sa vatre. Umakati kocke u vruć preliv, pa ih uvaljati u

kokos.

**Savet**