

Novkini cupavci



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Patišpanj

- **4**jajeta
- **24** kašike šecera
- **24** kašike brašna
- **24** kašike mleka
- 1 prašak za pecivo
- vanilin šecer

Preliv:

- **150** g cokolada za kuvanje
- **250** g kokosovog brašna

Priprema

Umutiti jaja sa šcerom, kad se umute dodati brašno i nastaviti sa mucenje, zatim dodati mleko i ulje i dobro umešati. Kad se dobro umesa dodati prašak za pecivo i vanilin šecer. Ovu smesu izruciti u pleh i staviti u prethodno zagrejanu pecnicu. Pece se na 200 stepeni oko 40 minuta. Kad se patispanj ispeče ostaviti da se prohladi. U meuvremenu u zagrejano mleko dodati jedan margarin i cokoladu da se malo prokuva. Kad se patišpanj prohladi iseće se na kocice i jedan po jedan se umoci sa smesu sa cokoladom i onda se uvalja u kokosovo brašno.

Savet

Ovo su kolai koje mi bas volimo. Brzo se i lako prave, a jako su ukusni. Uživajte...