

Šubarice (3)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 250 g brašna
- 200 g šećera
- 1 dl vrucе vode
- 1 dl ulja
- 1 kesica praška za pecivo
- 1 kašika kakaoa
- 4 jajeta

Krema:

- 500 ml mleka
- 2 pudinga sa aromom slatke pavlake
- 150-200 g maslaca ili margarina
- 150 g šećera

Ostalo:

- 150-200 g kokosa
- 100 g čokolade
- 2 kašike ulja

Priprema

Umutiti jaja sa šećerom penasto, lagano umešati ostale sastojke i ispeci biskvit na 200 stepeni oko 10tak minuta.

Skuvati puding. U prohlaoeno dodati umuceni maslac (ukoliko nemate puding sa aromom slatke pavlake, zakuvajte 5-6 kašika brašna sa 2 kesice vanilin šećera u zavrelo mleko).

Manjom kašom vaditi biskvit i po dva spojiti sa filom u sredini. Premazati stranice i uvaljati u kokos. Preliti svaku šubaricu glazurom od cokolade.

Savet

Umesto sa kokosom možete subarice uvaljati i u mlevene orahe.