

upavci (5)



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Testo:

- **5**jaja
- **24** kašikešecera
- **15** kašikaulja
- **24** kašikebrašna
- **24** kašikeMoja Kravica mleka
- **2** kesicepraproška za pecivo

Fil:

- **6 dl**Moja Kravica mleka
- **12** kašikašecera
- **1** kesicavanilin šecera
- **4** kašikekakao praha
- **300 g**kokos brašna

Priprema

Umutiti belanca u cvrst sneg. Posebno umutiti žumanca sa šecerom, pa dodati mleko, ulje i brašno pomešano sa praškom za pecivo. Sve sjediniti,pa lagano umešati umucen sneg od belanaca. Izruciti smesu u podmazan pleh (veliki pleh od rerne). Peci u rerni zagrejanoj na 200°C,oko 25 minuta.Ne otvarati rernu tokom pecenja. Kada lepo porumeni i kada se ivice kolaca odvoje od pleha, znacete da je gotovo.

Pomešati mleko, šecer, kakao i vanilin šecer, pa staviti na ringlu da prokljuca. Kuvati najduže minut, pa skloniti da se ohladi.

Kada je kolac pecen, ohladiti, pa seci na kocke. Kocke umakati u ohlaen fil, pa u kokos brašno.

Savet