

?upavci (7)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 250 gšecera
- 2 dlulja
- 1,5 dl mleka
- 320 g brašna
- 1 kesica praška za pecivo

Za umakanje:

- 250 g margarina
- 2 dl mleka
- 150 gšecera
- 200 g čokolade

I još:

- 250 g kokosa

Priprema

Od navedenih sastojaka pripremiti biskvitno tijesto: U posudu za miksanje staviti bjelanjke, a žumanjca odvojiti u jednu cašu. Miksati belance sa šećerom u cvrst sneg, dodati ostale sastojke. Pleh podmazati uljem i posuti sa brašnom. Razliti testo i peci na 180 C. Kada se krajevi biskvita odvoje znacete da je peceno. U šerpici otopiti sve što je za umakanje. Testo kad se ohladi iseci na manje kockice. Svaku kockicu dobro natopiti mlakim prelivom i uvaljati u kokos.

Savet