

## *upavci (7)*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **4** jajeta
- **250** g šecera
- **2** dlulja
- **1,5** dlmleka
- **320** g brašna
- **1** kesica prsačka za pecivo

#### **Za umakanje:**

- **250** g margarina
- **2** dlmleka
- **150** g šecera
- **200** g cokolade

#### **I još:**

- **250** g kokosa

### **Priprema**

Od navedenih sastojaka pripremiti biskvitno tijesto: U posudu za miksanje staviti bjelanjke, a žumanjca odvojiti u jednu čašu. 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**