

## **Darkovi cupavci**



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- 2 jajeta
- 1 **caša od jogurta** ulja
- 1 **caša** šecera
- 1 **caša** mleka
- 1 **kesica** praška za pecivo
- Za fil:
- 100 g **cokolade**
- 1 **caša** šecera
- 200 ml **mleka**
- 200 g **margarina**

### **Priprema**

Sjediniti umucena jaja ulje, šecer, mleko, prašak za pecivo i brašno. Zapeći smesu u unapred zagrejanj rerni u pouljenoj i rasnom posutoj tepsiji. Kada je gotovo iseci na kocke.

okoladu, šecer i mleko rastopiti, kao i margarin. Ostaviti da prokljuca. Kad prokljuca skloniti sa vatre i u fil umakati kocke. Zatim cupavce umakati u kokos. Poslužiti cupavce i uživati u degustaciji istih.

Zatim cupavce umakati u kokos. Poslužiti. Prijatno.

### **Savet**

Najtoplije preporuujem upavce i uzivanje u degustaciji istih.