upavci sa rumom



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **3** jajeta
- **10 kašika** šecera
- **13 kašika**ulja
- **16 kašika**brašna
- **100 ml**jogurta
- **1 kesica**vanilin šecera
- **1 kesica**praška za pecivo

Za umakanje:

- **250 g**margarina za filove
- **200 gMenaž cokolade**
- **200 ml**mleka
- **2 kašike**prah šecera
- **1 kašika**ruma
- **1 kesica**vanilin šecera

Za valjanje:

- **300 g**kokosa

Priprema

Umutiti jaja sa šecerom i vanilin šecerom i dodati ulje, jogurt, brašno pomešano sa praškom za pecivo. Lagano promešajte da testo ne bi palo.

Pripremiti tepsiju za pecenje tako što je obložite papirom za pecenje i izrucite testo. Pecite na 200"C dok ne porumeni i odvoji se od papira. Proverite pomocu cackalice da li je peceno. Ako je cackalica suva onda tepsiju izvadite iz rerne, a ako ne dopecite.

Kada se kolac prohladi isecite ga na kocke velicine po želji. Ja sam isekla tako da sam dobila 24 kocke.

Za smesu za umakanje kocki je potrebno da u odgovarajucoj posudi otopite Menaž cokoladu i margarin, dodate prah šecer, vanilin šecer, mleko i rum. Kad prokuva sklonite sa vatre.

Kocke umacite u toplu smesu od Menaž cokolade i uvaljujte ih u kokos sa svih strana. Složite u vatrostalnu ciniju ili kutiju, ostavite na hladnom do služenja.

Savet

Ako ne volite rum možete da ga izostavite.