

?upavci (crni i beli)



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Crni cupavci:

- **50 g** margarina
- 2 jajeta
- **250 g** šecera
- **2 d** mleka
- **250 g** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **250 g** margarina
- **1 d** mleka
- **100 g** čokolade
- **250 g** šecera
- **50 g** kokosovog brašna

Beli cupavci

- 3 jajeta
- 1 kesica praška za pecivo
- 1 jogurt
- 2 šolje šećera
- 1 šolja ulja
- 6 kašika kokosa
- 6 kašika brašna
- 50 g kokosovog brašna
- 1/2 šolje vode
- 1 šolja šećera

Priprema

Crni cupavci: Umutiti jaja sa 50 g margarina penasto. Dodati 250 g šećera i mleko. Dobro umutiti pa dodati brašno sa praškom za pecivo. Dobro pomešati i sipati u podmazan pleh i ispeci.

Kada se ispece i ohladi iseci na kocke i umakati u pripremljenu smesu. Smesa: Istopiti 250 g margarina i prokuvati sa decilitrom mleka i cokoladom i šećerom. Kada se otope šećer i cokolada skinuti sa vatre. Isecene kocke uvaljati u ovu smesu pa potop u 50 g kokosovog brašna.

Beli cupavci: Umutiti jaja penasto pa dodati šećer. Dobro umutiti pa dodati jogurt i ulje. Dobro izmutiti pa dodati kokos, brašno i prašak za pecivo. Dobro promešati pa ispeci u rerni. Kada se prohlade iseci na kocke. Umakati u sirup pa uvaljati u kokosovo brašno

Sirup: Staviti u šerpu šećer i vodu. Kuvati uz mešanje dok se šećer skroz ne otopi i masa postane gušća, 2-3 minuta nakon što provri.

Savet

:)