

## ***upavci (crni i beli)***



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Crni cupavci:**

- **50** gmargarina
- **2** jajeta
- **250** gšecera
- **2** dlmleka
- **250** gbrašna
- **1** kesicaprška za pecivo
- **250** gmargarina
- **1** dlmleka
- **100** gcokolade
- **250** gšecera
- **50** gkokosovog brašna

## Beli cupavci

- **3**jajeta
- **1** kesicaprška za pecivo
- **1**jogurt
- **2** šolješecera
- **1** šoljaulja
- **6** kašikakokosa
- **6** kašikabrašna
- **50** gkokosovog brašna
- **1/2** šoljevode
- **1** šoljašecera

## Priprema

Crni cupavci: Umutiti jaja sa 50 g margarina penasto. Dodati 250 g šecera 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 šecerom. Kada se otope šeker 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 šefer. Dobro umutiti pa dodati jogurt i ilje. 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 šefer i vodu. Kuvati uz mešanje dok se šefer skroz ne otilopi i masa postane gušca, 2-3 minuta nakon što provri.

## Savet

:-)