

Cake POPs *Nescafe*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno ke:

- 1jaje
- 3 kašikefruktoze
- 150 mlmleka
- 5 kašikeulja
- 8 kašikebrašna
- 1 kašika kakao praha
- 2 kašicicenescafe
- 1 kesicapraška za pecivo

Još:

- 200 mlmleka
- 50 gkokosa

Priprema

Umutiti jaje sa fruktozom. Dodati ulje.

Neskafu razmutiti u mleku pa sjediniti. Zatim dodati brašno, pecivo i kakao i sjedini kratko mikserom.

Kalup za Cake Pops staviti u tepsiju i napuniti smesom. Poklopiti i staviti u zagrejanu rernu na 150 C oko 15 minuta. Možete proveriti cackalicom kroz rupicu na kalupu. Izvaditi pecene *loptice* iz kalupa.

Cake PoPs utopiti u mleko i odmah valjati u kokos.

Poslužiti uz hladni nes i uživati u spoju kafe, kakaa i kokosa :-)

Savet

Još jedni CAKE POPs iz kalupa koji sam dobila od Recepti.com. Hvala još jednom na poklonu :-) Bie još ukusnih CEKE POPs :-)