

upavci (13)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za patišpanj:

- 2 jajeta
- 250 gšecera
- 200 mlmleka
- 200 mlulja
- 300 gbrašna
- 1 kesicapraška za pecivo

Za fil:

- 125 gmargarina
- 300 gšecera
- 15 kašikamleka
- 100 gcokolade

Za posipanje (valjanje):

- 200 gkokosa

Priprema

Umutiti jaja sa šecerom pa dodati mleko i ulje, dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo. Dobro umutiti da se sve lepo sjedini. Sipati u pomazan i posut brašnom pleh i peci na 200°C oko 20 minuta.

U šerpicu staviti sve sastojke za glazuru (fil (i na laganoj vatri istopiti. Kada se sve lepo istopi i sjedini fil je gotov.

Hladan patišpanj iseci na kocke i svaki umociti u fil, pa uvaljati u kokos.

Savet

Brzo i jednostavno