

## **?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