

Kokos cupavci sa jogurtom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 3jajeta
- **1,5** caša šecera
- **1** kesicavanilin šecera
- **1/2** cašeulja
- **2** cašebrašna
- **1/2** kesicepraška za pecivo
- **1** caša jogurta

Za cokoladni umak:

- **200** g cokolade
- **150** ml mleka
- **1** kesicavanilin šecera
- **3** kašike šecera u prahu
- **50** g margarina - maslaca

I još:

- oko **150** g kokosovog brašna

Priprema

Belanca umutiti sa šecerom i vanilin šecerom, dodati žumanca, umutiti. Dodati ulje pa brašno i prašak za

pecivo. Miksati mikserom, najmanjom brzinom, ili izmešati varjacom. Na kraju dodati jogurt i opet lagano sjediniti.

Usuti u pleh (25x35 cm), obložen papirom za pecenje, i peci u rerni zagrejanoj na 180 C dok ne porumeni. Ohlaenu koru iseci na kocke željene velicine.

Na šporet u dublju šerpicu staviti margarin/maslac da se otopi, dodati cokoladu i mešati da se otopi. Zatim dodati šefer i vanilin šefer pa mleko i ostavite da provri. Sklonite sa vatre. U ciniju sipati kokosovo brašno.

Svaku kocku umociti u smesu od cokolade, pa u kokos. Reati na tacnu i ostaviti da se dobro ohlade.

Savet