

upavci (14)



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **30 kašikabrašna**
- **20 kašikašecera**
- **25 kašikaulja**
- **35 kašikavode**
- **1/2 kesiceprška za pecivo**
- Za preliv:
 - **200 gkokosa**
 - **50 gkakao**
 - **50 gcokolade**
 - **1 dlvode**
 - **200 gmargarina**
 - **150 gšecera**

Priprema

Izmešajte brašno i prašak za pecivo, dodati 20 kašika šecera, 25 kašika ulja i 35 kašika vode (ulje i vodu sastavite pa onda dodajte brašnu). Umutiti sa mikserom u sipati u podmazan pleh, peci na 180 C 15-20 minuta treba da blago porumeni.

U šerpici zagrejavati mešavinu kakao praha i šecera razmucena u 1 dl vode, kada se to lepo istopi dodati cokoladu i margarin i mešati da se izjednaci masa. Biskvit seci kada se ohladi na kockice i umakati u mlaku glazuru, zatim uvaljati u kokos.

Savet