

upavci (14)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **30 kašika** brašna
- **20 kašika** šecera
- **25 kašika** ulja
- **35 kašika** vode
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- Za preliv:
- **200 g** kokosa
- **50 g** kakao
- **50 g** čokolade
- **1 dl** vode
- **200 g** margarina
- **150 g** šecera

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, peći na 180 C 15-20 minuta treba da blago porumeni.

U šerpici zagrijavati mešavinu kakao praha i šećera 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