

upavci (14)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **30 kašik**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**cokolade
- **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, peci na 180 C 15-20 minuta treba da blago porumeni.

U šerpici zagrijavati 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