

Malinasti cupavci



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za testo:

- 2 jajeta
- 200 ml mleka
- 200 ml ulja
- 250 g šecera
- 300 g brašna
- 1 kesica praška za pecivo

Za fil:

- 300 g malina
- 200 g šecera
- 150 g margarina
- 150 ml mleka
- 200 g kokosa

Priprema

Umotiti 2 jajeta sa 250 g šecera, dodati 200 ml ulja, 200 ml mleka, 1 prašak za pecivo i 300 g brašna. Sipati u

podmazanu i brašnom posutu tepsiju dimenzije 30x40 cm. Staviti da se pece oko 30 minuta na 180 stepeni. Kada se testo ohladi iseci ga na kocke željene velicine.

Staviti maline u blender pa ih izblendirati. Zatim dobijeni sok procediti kroz gazu. U šerpu staviti mleko, šećer i margarin. Staviti na tihoj vatri da se otopi. Kada se sve sjedini dodati pripremljen sok od malina i kuvati sve zajedno oko pet minuta. Skloniti sa vatre i isecene kocke umakati prvo u vruć fil, a onda u kokos.

Savet