

?upavci (19)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Biskvit:

- 3 jajeta
- 100 g šecera
- 1 vanil šecer
- 300 g brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 50 ml ulja
- 220 ml mleka

Fil:

- 2 dl mleka
- 75 g margarina
- 50 g šecera
- 1 vanil šecer
- 150 g čokolade
- 100 g kokosa

Priprema

Za pripremu biskvita umutiti jaja sa šecerom i vanil šecerom. Kada umutite u penu dodati brašno, prašak za pecivo, ulje i mleko umutiti mikserom na njaslabiju brzinu. Peci 30 minuta na 150 stepeni. Kada se malo prohladi iseci na odgovarajuće kocke.

Fil pripremiti tako što stavite mleko, vanil šećer, šećer, margarin i čokoladu na šporet da se sve otopi i sjedini. Malo prohladiti. U mlak fil potapati mlak biskvit. Pa valjati u kokos.

Savet

Možete valjati i u mlevenu plazmu jako su lepi i tako. Ja sam valjala pola u kokos pola u plazmu. Pa ko šta voli.