Beli cupavci (2)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za piškotu:

- **4**jajeta
- **100 g**šecera
- **150 ml**ulja
- **200 ml**mleka
- **15 kašika**brašna
- **1 kesica**vanilin šecera
- **1 kesica**praška za pecivo

Za preliv:

- **350 ml**mleka
- **200 g**bele cokolade
- **6 kašika**šecera
- **2 kesice**vanilin šecera
- **50 g**maslaca

Priprema

Umutiti cela jaja sa šecerom, da masa pobeli, i da bude penasta. Dodajte ulje, mleko, promešajte i na kraju, brašno prosejano sa pecivom i vanilom. Pecite na 180C oko 25 minuta. Dok se kolac pece propremite preliv.

Sipajte mleko u šerpici, dodajte izlomljenu cokoladu, maslac, šecer i vanilu. Mešajte dok se smesa ne otopi, ne treba da zakuva, al da se sve lepo sjedini pa sklonite. Isecen i mlak kolac, isecite na kocke, pa posipajte pažljivo kašikom sa gotovim prelivom, koji može biti vruc, a ne vreo. Ostavite da upije oko pola sata, zatim uvaljajte u kokos i ohladite.

Savet