upavci (20)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **3**jajeta
- **10 kašika**šecera
- **13 kašika**ulja
- **16 kašika**brašna
- **1 dl** jogurta
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1 kesica**vanilin šecera

Za fil:

- **250 g**margarina
- **100 g**cokolade
- **1 caša (od 2 dl)**šecera
- **1 kašika**ruma
- **2 dl**mleka

Za posipanje:

- **300 g**kokosa

Priprema

Umutiti belanca sa šecerom, zatim dodati pola brašna, ulje jogurt i prašak za pecivo pa dodavati jedno po jedno

žumance. Nakon toga dodati i ostatak brašna. Smesu izliti u pleh i peci na 180 stepeni. Proveravati cackalicom kad je peceno, jer nesme da se prepece patišpanj. Kada se prohladi seci na kocke.

Za fil otopiti margarin i cokoladu pa dodati šecer, mleko i rum. Kad prokuva skinuti sa vatre.

U vruc fil umakati kocke, pa zatim uvaljati u kokosovo brašno.

Savet

Ovakvi upavci su izuetno soni. Samo voditi rauna da se patišpanj ne prepee.