

upavci (21)



težina: **lako**

za: **10** osoba

време припреме: **40** min

Sastojci

Patišpanj:

- 25 **kašik**aključale vode
- 25 **kašik**akristal šecera
- 25 **kašik**aulja
- 1 **kašic**icasode bikarbonate
- 1 **kašic**icapraška za pecivo
- 30 **kašik**abrašna

Preliv:

- 400 **ml**vode
- 200 **g**kristal šecera
- 2 **kašik**ekakaa
- 2 **ka**ikameda od borovine

Ostalo:

- 200 **g**kokosovog brašna

Priprema

Patispanj: Vodu, šećer mešati dok se ne istopi. Dodati ulje, sodu bikarbonu, prašak za pecivo i brašno. Sve žicom sjediniti da nema grudvica.

Peci koru na 200°C 25 minuta. Da kora dobije zlatnu boju.

Ostaviti koru na stranu da se hladi.

Dok se kora hladi praviti preliv. U šerpicu staviti šećer, med, kakao.

Naliti sa 400 ml vode i staviti da provri.

Kada preliv provri treba da je sve sjedinjeno, kompaktno.

Seci koru na željene oblike. Umakati na trenutak u preliv pa u kokos.

Savet

Po želji u koru možete dodati malina. Kola bude soniji. Preporuujem! Prijatno!