

Preliveni župavci



Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 4 male šoljice šecera
- 4 šoljice brašna
- 1 prašak za pecivo
- 2 šoljice ulja
- 1 šoljica jogurta ili šoljica pavlake
- kora narandže
- kora limuna

Preliv:

- 1 l mleka
- 500 g šecera
- 200 g cokolade
- kokos brašno za valjanje kocki

Priprema

Župavci brzi kolac: 4 jaja, umutiti sa, 4 male šoljice šecera, 4 šoljice brašna, 1 praškom za pecivo, 2 šoljice ulja, 1 šoljicom jogurta ili šoljicom pavlake.

Testo mora biti penasto i bez grudvica, dodati narendanu koru pomorandže i koru limuna. Testo peci na 180 stepeni oko 20 minuta.

Preliv: 1 litar mleka, 500 g šecera, 200 g cokolade, staviti da prokuva. Toplo testo prelići prelivom i ohladiti, iseci kocke, uvaljati u kokos brašno i uživati u ukusu.

Kora pomorandže i limuna daje specifičan ukus. Prijatno!