

Šubare



težina: **srednje**

za: **9** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Kora:

- 6jaja
- 400 gšecera
- 400 gbrašna
- 3 šoljeulja
- 2 kašikekakao
- 1 kesicapraška za pecivo
- Fil:
- 500 mlmlijeka
- 4 kašikešecera
- 9 kašikabrašna
- 250 gmargarina
- 200 gšecera u prahu
- Glazura:
- 100 gcokolade
- 3 kašikeulja
- 200 gkokosa

Priprema

Kora: Umutiti jaja i šećer, dodati ulje sve sjediniti. Dodati brašno, kakao i prašak za pecivo sve sjediniti. Izruciti u četvrtasti pleh peci 30 minuta na 180C. Kad je kora pecena vaditi krugove sa plasticnim tulumbarom, svaki krug još isecki na sredinu napraviti dva kruga.

Fil: Dobro umutiti brašno sa malo mlijeka, a ostatak mlijeka i šećer pomiješati staviti da provri. U uzavrelo

mleko dodati umucenu smesu (mleko i brašno) skuvati fil uz stalno miješanje. Ostaviti da se hladi, po nekad pomiješati. Margarin i šećer u prahu sjediniti fino, dodati u ohlaen fil, sve sjediniti. Na jedan krug staviti po kašiku fila i poklopiti drugim krugom. Tako svaki krug filovati, valjati okolo u kokos. A odozgo rastopiti cokoladu sa malo ulja i premazati vrh šubare. Ostaviti u frižider.

Savet

Nemojte da vam je fil mnogo redak.