

Romansa loptice

Sastojci

Za testo:

- 2 jajeta
- 2 šoljice šecera
- 2 šoljice ulja
- 1 prašak za pecivo
- brašno po potrebi

Čokoladni preliv:

- 1 jogurtska čaša vode
- 1 čaša šecera
- 5 kašika kakaoa
- 150 g kokosa

Priprema

Umutiti jaja sa šecerom, dodati ulje, mutiti dok se ne sjedini. Postepeno dodavati, brašno sa praškom za pecivo. Testo treba da bude mekano. Praviti loptice, velicine oraha i peci.

Vodu sa šecerom i kakaom, samo prokuvati i skloniti sa šporeta. Pecene loptice potapati u preliv, rešetkastom kašikom ih vaditi i uvaljati u kokos.

Kolac je izdašan, brzo se pravi, a ukus mu je odlican.