upavci

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g**margarina
- **200 g**šecera
- **2**žumanceta
- **300 g**oštrog brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **200 ml**mleka

okolada za umakanje:

- **200 g**cokolade
- **120 g**margarina
- **100 g**šecera
- **30 ml**mleka
- **1 puna kašika**kakaa

Za posipanje:

- **200 g**kokosa

Priprema

Ovi cupavci se peku u tepsiji 24x40 cm, ali ja sam u malo vecoj da mi budu tanji. U zdelu staviti margarin, šecer i penasto izmutiti mikserom, dodavati jedno po jedno žumance, dodati mleko. Dodati prosejano brašno sa

praškom za pecivo. Sve lagano izmešati sa špatulom. U drugoj zdeli izlupati belanca i dodati u smesu i lagano opet špatulom izmešati. Na tepsiju staviti papir za pecenje, veci od tepsije, kad je kolac gotov uhvatite za papir i podignete. Izliti smesu i peci na 180C oko 30-40 minuta. Kad je kolac ispecen, ostaviti da se ohladi, rezati na kocke ili sa modlom oblike po želji. U šerpu staviti margarin, izlomljenu cokoladu, mleko, kakao, šecer, i sve topiti na laganoj vatri. Ne sme da zakipi. Kad se sve sjedinilo, staviti sa strane, sacekati da se malo prohladi. U tanjir sipati kokos. Kocke biskvita možete nabosti viljuškom i umakati u cokoladu, a ja koristim ruke. Sa jednom rukom valjam u cokoladu, sacekam da se malo ocedi cokolada, a drugom rukom valjam u kokos. Malo sam se poigrala i modlom rezala oblike, da budu u duhu praznika. Imama sam ratluk, na radnu površinu stavila malo šecera u prahu, oklagijom rastanjila i modlicom isekla oblik. Na zadnju stranu stavila malo cokolade i stavila na cupavvce.Lagano cetkicom umocenom u vodu, preite preko ratluka i ukrasite perlicama.

Najtoplije se zahvaljujem na dobroj saradnji portalu Recepti i svim mojim prijateljima. Želim Vam uspješnu Novu godinu <3

Savet