Posne šubare

težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g**brašna
- **10 kašika**šecer
- **1 kesica**prašak za pecivo
- **2 dl**kisele vode
- **0,5 dl**ulja
- **2 pune kašike**kakao

Za fil:

- **500 g**sojinog mleka
- **200 g**šecera
- **3 kašike**gustin
- **3 kašike**brašna
- **250 g**margarina

Ostalo:

- **50 g**kokosa
- **200 g**cokolade
- **4 kašika**ulja

Priprema

Pomešati brašno, šecer, prašak za pecivo i kakao pa dodati tecne sastojke, kiselu vodu i ulje. Promešati varjacom, napraviti glatko testo, isipati u veliki pleh koga ste obložili papirom za pecenje. Peci na 200 C oko 10 minuta. Koru ohladiti, a zatim okruglom modlicom vaditi krugove.

Za fil je potrebno da sjedinite sojino mleko sa šecerom i malo vode. Ostatak vode pomešati sa gustinom i brašnom i zakuvati zajedno sa sojinom mlekom. Kad se dobro ohladi sjediniti fil sa umucenim margarinom. Stavljati po kašicicu fila na jedan krug pa preklopiti drugim krugom. Nožem poravnati fil okoloa zatim bocno kolac utisnuti u kokos. okoladu otopiti sa uljem na pari i po kašicicu cokolade stavljati na svaku šubaru. Prijatno!

Savet