

Kockaste šubarice



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Kora:

- 4 jajeta
- 150 g šecera
- 200 g brašna
- 1 dl ulja
- 1 kašičica sode bikarbone
- 5 kašika vode
- 1 kašika kakaoa
- Fil:
- 5 dl mleka
- 2 vanil šecera
- 5 kašika brašna
- 4 kašike šecera
- 200 g margarina
- Ostalo:
- 150 g čokolade
- 100 g kokosa
- 2 kašike ulja

Priprema

Umutiti belanca. Posebno umutiti žumanca, šećer, ulje, vodu, brašno, sodu bikarbonu i kakao. Dodati belanca i promešati. Razliti u pleh obložen pek papirom i peći oko 20 minuta na 220°C. Fil: Sjediniti brašno, vanilin šećer, šećer i 2 dl mleka. U 3 dl ključalog mleka ukuvati fil. U topao fil dodati 200 g margarina.

Iseci testo na kocke (ukoliko je tanje testo, lepimo po 2 kore, ukoliko je deblje testo, secemo na pola i filujemo). Debljina kore zavisi od velicine vašeg pleha.

Filovati šubarice, premazati kremom i stranice valjati u kokos. Rastopiti cokoladu, dodati ulje i naneti glazuru na šubarice.

Savet