

Posni cupavci



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **30 kašika** brašna (supenih)
- **20 kašika** šećera
- **25 kašika** ulja
- **35 kašika** vode
- **1,5 kesice** praška za pecivo
- **200 g** kokosa
- **50 g** kakaoa
- **50 g** čokolade
- **1 dl** vode
- **200 g** margarina
- **150 g** šećera

Priprema

Brašno pomešajte sa praškom za pecivo, dodajte šećer, a zatim ulje i vodu. Umutite mikserom i peci na 180 C dok ne porumeni. Kad se kora ohladi kalupom u obliku kocke ili jednostavno nožem seci na identicne komade.

U šerpicu zagrevajte kakao, šećer sa 1 dl vode. Kad se sjedini i istopi šećer dodati čokoladu, margarin i izjednčiti smesu. Hladne kocke umakati u mlaku glazuru i valjati u kokos. Prijatno!

Savet

Jedan od najomiljenijih posnih kolaa! Mere su na kašiku što dodatno olakšava pripremanje! S njim nema greške!