

Kokos cupavci (4)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- 2 jajate
- 200 ml mleka
- 200 ml ulja
- 250 g šecera
- 300 g brašna
- 1 kesica praška za pecivo

Umak:

- 125 g margarina
- 300 g šecera
- 12 kašika mleka
- 100 g čokolade

Za valjanje:

- 200 g kokosa

Priprema

Jaja penasto izmiksamo sa šecerom dodamo mleko i ulje mutimo da se šecer otopi pa zatim postepeno dodajemo mešavinu brašna sa praškom za pecivo. Smesu izlijemo u podmazan pleh.

Pecemo na 180C oko 15 minuta da lepo porumeni.

U mleko dodamo margarin i šecer stavimo da se kuva i na kraju dodamo cokokadu da se lepo istopi i sjedini.

Testo secemo na kocke i umacemo u fil da se lepo sa svih strana natopi.

Zatim i valjamo u kokos sa svih strana.

Savet

Za ljubitelje kokosa divna poslastica.