

## ***Romansa (2)***

### **Sastojci**

#### **Testo:**

- 3 jajeta
- 3 šoljice šecera
- 3 šoljice ulja
- 1 prašak za pecivo
- brašno po potrebi

#### **Za špil:**

- 200 g šecera
- 2 dl vode

#### **Preliv:**

- 50 g cokolade
- 1 kašika šecera
- parce margarina
- 1 kašika vode
- 1 kašika ulja
- 1 kašika mleka

#### **Ostalo:**

- kokosovo brašno
- seckani orasi
- badem ili lešnik

### **Priprema**

Umesiti testo od navedenih sastojaka, da se ne lepi za ruke. Ostaviti malo da odstoji. Praviti kuglice i peci na 180 C dok porumene.

Ušpilovati šećer, i vruće kuglice stavljati kratko u topao, a ne u vruć sirup, brzo upiju tečnost.

Premazati čokoladnim prelivom, uvaljati u kokos, orahe ili lešnike.

Kada se ne satavljaju u sirup, imaju strukturu keksa, uz čaj ili mleko-super kombinacija.