

Šubarice (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Kora:

- **8** jaja
- **200 g** šecera
- **250 g** brašna
- **2 kašike** kakao praha
- **1 kesica** praška za pecivo

Fil:

- **4 dl** mleka
- **200 g** šecera
- **4 kašike** gustina
- **250 g** margarina

Još:

- **100 g** kokos brašna

Glazura:

- **100 g** čokolade za kuvanje
- **2 kašike** ulja

Priprema

Umutiti 8 žumanaca sa 200 g šecera. Posebno umutiti 8 belanaca pa sjediniti sa žumancima i dodati kakao, brašno i prašak za pecivo i sve sjediniti mikserom. Izliti smesu u veliki pleh (od rerne) koji predhodno podmažemo i pospemo brašnom. Peci u rerni zagrejanjoj na 250 stepeni oko 5-6 minuta. Ohladiti pa manjom čašom vaditi krugove i svaki preseći oštrom nožem na pola.

Mleko, šećer i gustin skuvati, ohladiti pa sjediniti sa margarinom.

Filovati kolace i sa strane ih uvaljati u kokos brašno.

Na pari istopiti čokoladu i ulje i svaki kolac premazati odozgo.

Savet