

## Čupavci sa kokosom



Uspeva lako

### Za tepsiju (40 x 30 cm):

malo masnoće

### Mučeno testo:

150 ml jestivog ulja, npr. suncokretovo

400 g šećera

6 jaja

400 g pšeničnog brašna

1 kesica Dr. Oetker Original Backin praška za pecivo

150 ml mleka

### Glazura:

400 g čokolade za kuvanje

500 ml (1/2 l) mleka

130 g šećera

250 g maslaca

### Osim toga:

oko 500 g kokosovog brašna

**Pripremite:** Zagrejte rernu. Podmažite tepsiju.

**Mučeno testo:** Penasto umutite mikserom (nastavci za mućenje) šećer i ulje. Na svakih ½ minuta dodajte po jedno jaje, muteći najvećom brzinom. Pomešajte brašno sa praškom za pecivo, prosejite i dodajte u smesu iz dva puta, naizmenično sa mlekom, muteći kratko najmanjom brzinom. Sipajte testo u tepsiju i poravnajte. Stavite da se peče.

### Temperatura pečenja:

Gornji i donji grejači: oko 180° C (prethodno zagrejati rernu)

Topao vazduh: oko 160° C (prethodno zagrejati rernu)

Gas: stepen 2-3 (prethodno zagrejati rernu)

Vreme pečenja: oko 30 min.

**Napomena:** Molimo Vas da imate u vidu uputstvo za upotrebu Vaše



rerne.

Nakon pečenja ostavite na rešetki da se ohladi.

**Glazura:** Usitnite čokoladu. Stavite mleko da prokuva u maloj šerpi, skinite sa šporeta i dodajte čokoladu. Mešajte sve dok se potpuno ne rastopi. Dodajte šećer i maslac u toplu smesu i takođe mešajte dok se ne rastope.

Isecite koru od testa na pravougaonike 8 x 4 cm. Svaki pomoću dve viljuške potopite u glazuru, malo ocedite, odmah uvaljajte u kokosovo brašno, dobro pritisnite i ostavite da se suše na rešetki.

Odgovarajući proizvodi:

**Original Backin prašak za pecivo**

© Copyright 2012 by Dr. Oetker d.o.o. Beograd - [www.oetker.rs](http://www.oetker.rs)