

Čupavci sa kokosom

Za svaki dan

1 kolač



Jednostavno



Vreme pripreme 40 Min.



Sastojci:

Tepsija (40 x 30 cm):

malo masnoće

Mučeno testo:

150 ml jestivog ulja

400 g šećera

6 jaja

400 g pšeničnog brašna

1 kesica Dr. Oetker Praška za pecivo

150 ml mleka

Glazura:

400 g čokolade za kuvanje

500 ml mleka

130 g šećera

250 g maslaca

500 g kokosovog brašna

1 Pripremite:

Zagrejte rernu. Podmažite tepsiju.

2 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 rerne otprilike 180 °C

Temperatura rerne sa vrućim vazduhom otprilike 160 °C

Nivo rerne: srednja

Molimo Vas da imate u vidu uputstvo za upotrebu Vaše rerne. Nakon pečenja ostavite na rešetki da se ohladi.

③ **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.