upavci (18)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Patišpanj:

- **3**jajeta
- **20 kašika**šecera
- **20 kašika**mleka
- **25 kašika**brašna
- **1 šoljica**ulja
- **1 kesica**praška za pecivo

Sirup:

- **30 kašika**mleka
- **20 kašika**šecera
- **100 g**cokolade

I još:

- **200 g**kokos brašna

Priprema

U posudu za mucenje lupati jaja i šecer mikserom.

Potom dodavati mleko, brašno, ulje, praška za pecivo. Mutiti.

Testo uliti u podmazan pleh (sa masti) srednje velicine i peci na 200 stepeni dok ne porumeni. Proveriti cackalicom.

Sirup: Mleko i šecer spojiti u posudu za kuvanje zatim mešati kako bi se šecer otopio. Dodati cokokadu i mešati dok se cokolada ne otopi i dok se ne dobije fin cokoladni sirup.

Patišpanj iseci na kocke željene velicine zatim umakati u mlak sirup.

Potom uvaljati u kokos brašno.

Ponoviti postupak dok ne utrošite sav materijal.

Savet

Kola je veoma jednostavan, a i jeftin. Uglavnom sve namirnice imate kod kue. upavci su soni i meki. Ulje izmerite malom šoljicom za kafu. Ja sam navela da je potrebno 1h za pripremu ovog kolaa, ali i to sve zavisi kao i do broja porcija :-) Želim svima da poželim srene praznike! Budite zdravi, sreni i bogati dobrotom, znanjem i pozitivnom energijom! Cenite prave vrednosti! Srdaan pozdrav administratorima!