

Čupavci

Tijesto:

3 jajeta
1 šolja mljeka
1 i pol šolja ulja
3 šolje šećera
4 šolje brašna
Prašak za pecivo

Sve sastojke osim praška za pecivo dobro umutiti, zatim smanjiti mikser na najmanju brzinu i dodati prašak za pecivo. Mutiti samo kratko, toliko da se prašak za pecivo spoji sa smjesom.

Izliti u srednji plah u koji ste predhodno stavili masni papir. Ako nemate masni papir pri ruci pleh namastiti i pobrasnjati. Izliti smjesu u pleh i peći oko pola sata na 200 C. Pečenu smjesu izvaditi i pustiti da se ohladi.

U manju posudu istopiti(ne kuhati): 100 g čokolade za kuhanje
pola margarina

1 šolja šećera
malo mlijeka

Ohlađeno tijesto izrezati na kocke, veličine po želji. Umakati u smjesu sa istopljenom čokoladom, a zatim u kokosovo brašno.

