

Cupavi kolac - serbiska kakor (?? st)

3 ägg
2 dl socker
125 osaltat smör
2 dl mjölk
3 dl vetemjöl
2 tsk bakpulver

Glasyr:

125 g margarin eller smör
2 dl socker
200 g mörk choklad
1,5 dl mjölk

Kokos och valnötter till garnering

- Sätt ugnen på 125° C
- Vispa ägg och socker pösigt.
- Tillsätt smöret i bitar och mjölken. Tillsätt slutligen vetemjölet blandat med bakpulvret.
- Häll smeten i en smord och mjölad långpanna, grädda i ca 15 min.
- Låt kakan stå något innan den stjälpes upp. Skär i ca 4 x 8 cm stora bitar.
- Värm försiktigt margarin, socker och mjölk. Tillsätt den smälta chokladen (smält över ångbad).
- Doppa kakbitarna i chokladblandningen och därefter i riven kokos eller malda valnötter.

