

Čupavci



Bosanski čupavci su vrlo ukusni , mirisni , mekani i sočni . Malo deblji biskvit koji se izreže na malo veće kockice , potom se umoči u finu čokoladu te ih se ubaci u kokos i već je sve gotovo . Ima raznih čupavaca i zaista se jako brzo i jednostavno naprave , bitno je samo da je biskvit dobar, a naravno i čokolada .

SASTOJCI ZA BISKVIT :

Koriste se šalice od 300 ml kapaciteta tekućine

6 jaja (M)

1 vanilije bourbon (ili 2 vanilin šećera)

2 šalice šećera

1 naranča šećer (nije obavezan)

Naribana korica od jedne naranče

3 šalice brašna (570 g)

1 prašak za pecivo

1 šalica ulja (300 ml)

1 šalica mineralne vode (300 ml)

SASTOJCI ZA ČOKOLADU :

500 ml mlijeka

400 g čokolade

120 g šećera

1 vanilin šećer

250 g margarina za kolače

DODATNI SASTOJCI :

500 kokosa

POSTUPAK ZA BISKVIT :

1 . upaliti pećnicu na 175 stupnjeva ...

2 . u posudu staviti jaja , šećer , vanilije bourbon , narančin šećer i narančinu koricu te sve dobro umutiti ...

3 . uz lagano miksanje dodavati u tankom mlazu ulje ...

4 . zatim isto uz stalno i lagano miksanje dodavati naizmjenice brašno i mineralnu vodu ...

5 . mikserom samo kratko sjediniti sve sastojke (mikser ne pojačavati) ...

6 . za kraj dovršiti miješanje silikonskom špatulom ...

7 . biskvit ravnomjerno izliti u veliki pleh (32 x 34) koji je obložen pak papirom (**PLEH NE MAZATI**) ...

8 . biskvit peći na 175 stupnjeva 20 minuta, a zatim ga peći na 180 stupnjeva još cca . 15 – 17 minuta

(**OBAVEZNO NAKON 35 MINUTA PROVJERITE ČAČKALICOM DALI JE**

KOLAČ PEČEN) ...

9 . pečeni biskvit u potpunosti ohladiti ...

10 . hladan biskvit izrezati na kocke (6 x 6 cm) tako će te dobiti 30 kocki biskvita ...

- **DOK SE BISKVIT PEČE MOŽETE PRIPREMITI ČOKOLADU** •

POSTUPAK ZA ČOKOLADU :

1 . u lončić staviti mlijeko, šećer , vanilin šećer i čokoladu te sve otopiti ...

2 . kada se čokolada otopila dodati margarin za kolače te sve miješati dok se margarin u potpunosti ne rastopi ...

3 . ostaviti čokoladu da se ohladi (na kućnoj temperaturi) ...

4 . hladne kocke biskvita dobro umočiti u čokoladu te ih uvaljati u kokos ...

NAPOMENA I SAVJETI :

- Pazite da se biskvit ne prepeče .
- Ako umočite topao biskvit u toplu čokoladu , biskvit bi se mogao lako raspasti .





Ako vam se sviđaju recepti sa mog bloga možete se besplatno preplatiti

na moj YouTube kanal ... hvala na povjerenju vaša Meri