

# Cuburi cu rom

## Cuburi cu rom

### Ingrediente :

6 oua, 300 g zahar, 300 g faina, 4 linguri apa, 1 pachet zahar vanilat, 3 lingurite praf copt, 150 g unt moale, 1 sticluta esenta de rom sau 3 linguri rom. Pentru sirop: 2 pachete unt de palmier (a 250 g fiecare), 14 linguri lapte, 14 linguri rom, 250 g zahar, 3 linguri cacao, aprox 300 g fulgi de cocos.

### Preparare :

Se separa albusurile de galbenusuri. Se amesteca galbenusurile cu apa, zaharul, pina cind compozitia se face cremoasa. Se amesteca faina cu praful de copt si un praf de sare. Se bate albusul. Se adauga faina la compozitia de galbenusuri si apoi se incorporeaza cu atentie albusul, amestecind de jos in sus. Se incinge cuptorul la 180 grade Celsius. Se unge o tava cu unt sau se tapeteaza cu hirtie de copt. Se intinde compozita pe tava. Se coace 20-25 minute. Se lasa sa se raceasca si se taie cuburi de 3 cm. Se amesteca toate ingredientele pentru sirop (minus cocos!) si se incalzesc la foc mic, amestecind. Se iau cuburile de aluat cu o furculita si se inmoaie repede in sirop, apoi se trec prin cocos. Se lasa sa se raceasca pe un gratar de bucatarie.