

okoladne kokos štanglice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150** gšecera
- **120** mlvode
- **125** gmaslaca (margarina)
- **200** gmlevenog keksa (plazme)
- **100** gkokosovog brašna
- **100** gcokolade
- **50** gsuvog groža

Za glazuru:

- **100** gcokolade
- **3** kašikemleka
- **1** kašikaulja

Priprema

Vodu i šefer pomešati i zagrejati. Kad provri, dodati maslac i cokoladu, mešati da se otopi pa skloniti sa ringle. Dodati suvo grože pa kokos i mleveni keks. Sve dobro izmešati.

Sipati u pleh (30x15 cm). Ohladiti. (Pleh možete namazati uljem ili obložiti papirom za pecenje, tako se sigurno nece zlepiti. Ja sam sipala u vatrostalnu posudu, bez mazanja i bilo je ok).

Napraviti glazuru, cokoladu otopiti sa mlekom i uljem, i preliti preko kolaca. Ostaviti da se ohladi i stegne pa

iseci štanglice. Prijatno!

Savet