

oko-krompir štangle



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**krompira
- **100 g**cokolade za kuvanje
- **100 g**margarina
- **300 g**mlevenog keksa
- **250 g**šecera u prahu
- **1 kašik**kakaoa

Za glazuru:

- **100 g** cokolade za kuvanje
- **5 kašika**mleka
- **3 kašike**šecera
- **1 kašika**ulja

Priprema

Skuvati krompir, ocediti i ispasirati. Dodati cokoladu i margarin, pa mešati da se sve otopi. Kad cokolada omekša, može se mutiti mikserom da ne ostanu grudvice od krompira.

Dodati mleveni keks, šecer u prahu i kakao. Umesiti smesu i oblikovati kolac na tacni.

Sve sastojke za glazuru otopiti na tihoj vatri i preliteri kolac. Ostaviti da se stegne, pa seci štanglice.

Savet