

Jesenje coko štangle



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 220 g margarina
- 250 g šećera
- 1 jaje
- 1 kesica vanilin šećera
- 400 g pasirane bundeve
- 150 g Menadž čokolade
- 260 g brašna
- 1 kašičica cimeta
- 1 kašičica sode bikarbone
- prstohvat soli
- 100 g Menadž čokolade

Priprema

Margarin izmiksati sa šećerom, dodati jaje, vanilin šećer i mutiti. Dodati pire od bundeve, zatim suve sastojke: brašno, cimet, so, sodu bikarbonu, pomešati kašikom. Menadž čokoladu otopiti i dodati, polako pomešati. Smesu uliti u tepsiju veličine 25x35 cm i peći u zagrejanoj rerni na 180 stepeni oko 30 minuta. Kad je kolac gotov, sačekati da se ohladi i premazati čoko prelivom. Staviti u frižider i poslužiti.

Savet