

# Najcokoladnije štanglice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **500** gmlevene plazme
- **4** kašikekakaa
- **80** gšecera
- **250** gmaslaca
- **2** dlcokoladnog mleka
- **2** kašikeruma

### Glazura:

- **200** gMenaž cokolade
- **1-2** kašikeulja

## Priprema

Pomešati plazmu i kakao. Maslac iseci na kockice i staviti da se topi. Kad je skoro otopljen, dodati cokoladno mleko i šefer. Dodati rum, pa prelitи preko suvih sastojaka. Dobro promešati. Pleh 28x25 obložiti providnom folijom, istresti smesu, poravnati, pa odložiti u frižider da se stegne. okoladu otopiti na pari, pa sipati ulje. Kad masa postane svilenkasta, prelitи kolac. Ohladiti dobro, pa seci na štangle.

## Savet

Prijatno.