Štangle od kokosa



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za koru:

- **2**jajeta
- **4 šoljice-kafene**šecera
- **2 šoljice**mleka
- **1 šoljica** ulja
- **4 šoljice**brašna
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **50 gMenaž cokolade**

Za fil:

- **25 kašika**mleka
- **100 g**margarina
- **50 gMenaž cokolade**
- **2 kašike**šecera
- **50 g**kokosa

Priprema

Mikserom umutiti jaja sa šecerom. Kad se dobro umuti dodati mleko, ulje, brašno, prašak za pecivo i izrendanu cokoladu.

Peci na 200 C dok ne porumeni.

Za fil je potrebno staviti mleko, margarin, cokoladu i šecer na ringlu dok se sastojci ne sjedine. Peceno testo se izbocka viljuškom i to baš puno, dok je još vruce da bi kora upila što više fila. U fil staviti kokos i onako vruce preliti preko kore.

Posuti ceo kolac kokosovim brašnom.

Savet

Kola je vrlo ekonomian, sve potrebne sastojke imate u kui i brzo se pravi.