

oko Cake-Pops



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **100 g**brašna
- **140 g**secera
- **1 prstohvatsoli**
- **120 ml**mleka
- **1/4 kašicice**vanilinog ekstrata
- **20 g**kakaa
- **40 g**putera
- **1,5 kesica**prasha za pecivo
- **1jaje**

Za cokoladni preliv:

- **200 g**Menaž cokolade

Za ukras:

- kokosovo brašno
- cokoladne mrvice
- izrmvljeni lešnici

Priprema

Rernu zagrejte na 170 stepeni. Obložite kalupe za mafine.

Da napravite testo pomešajte kakao, šefer, prašak za pecivo, so i puter i umutite mikserom. U drugu posudu pomešajte mleko, jaja i ekstrat vanile i lagano dodajte predhodno napravljenoj smesi za testo.

Smesu prespite u kalupe i pecite 20 do 25 minuta dok testo ne postane sundjerasto. Kada je gotovo ostavite da se ohladni preko noci.

Kada je testo hladno rukom ga oblikujte u kuglice i na svaki nabodite drveni štapic.

Rastopite **Menaž cokoladu** i svaku kuglicu utopite u nju kako bi se cela obložila. Pre nego što se cokolada stegne ukrasite po želji cokoladnim mrvicama, kokosovim brašnom ili izmrvljenim lešnicima.

Savet