

ajni cokoladni štapici



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- 2 jajeta
- 250 g margarina
- 170 g šecera
- 50 g čokolade u prahu
- 1 kašika kisele pavlake
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 450 g brašna

Za glazuru:

- 100 g čokolade
- 1 kašika ulja
- 5 kašika mleka
- 3 kašike šecera

Priprema

U odgovarajućoj posudi mikserom penasto umutiti margarin, šećer, pavlaku i jaja. Zatim dodati čokoladu u prahu i brašno pomešano sa praškom za pecivo, pa umesiti testo koje se ne lepi za prste. Pokriti ga providnom folijom i ostaviti u frižideru da prenoci.

Sutradan testo staviti u mašinu za mlevenje mesa na koju ste postavili nastavak za oblikovanje keksa. Odabrati željeni oblik za štapice i rezati ih na dužinu oko 5 cm.

Oblikovane štapice reati u pleh obložen pek-papirom.

Peci 10 minuta na 200 stepeni, u prethodno zagrejanoj rerni, a zatim ostaviti štapice da se ohlade.

Za glazuru otopiti sve sastojke na tihoj vatri. Ohlaene štapice umakati u glazuru, ali samo jedan kraj. Vratiti ih nazad na pek-papir da se cokolada stegne.

Savet

U moru novih špriceva, silikonskih modli i raznoraznih pomagala, bakina malice zaboravljena mašina za meso poslužila je za pravljenje ovih ukusnih štapia. :)