Keks štanglice (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**mlevenog keksa
- **400 g**šecera
- **9 kašika**mleka
- **125 g**margarina
- **50 g**kokosa
- **par** izlomljenih petit keksa

Glazura:

- **100 g**bele cokolade
- **par kašika**ulja
- **malo**crne cokolade za dekoraciju

Priprema

U dublju posudu sipati šecer i mleko i staviti na ringlu da provri. Posle pola minute dodati margarin. Kada se istopi margarin, skinuti posudu sa ringle. Dodati mleveni keks, kokos, i izlomljen keks. Promešati i sipati na podlogu podmazanu malo margarinom. Oblikovati pravougaonik i poravnati. Ostaviti u frižider da se prohladi pa posle oko pola sata napraviti glazuru. Istopiti belu cokoladu sa par kašika ulja i premazati preko kolaca. Po želji posuti cokoladnim mrvicama, istopljenom crnom cokoladom, ili kokosom.

Savet

Prijatno uz divan keksic :-)