

okoladni kokos desert



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 ml** mleka (hladnog)
- **70 g** šecera
- **30 g** kokosovog brašna
- **30 g** gustina
- **20 g** kakaoa
- **30 g** čokolade
- **20 g** maslaca

Priprema

U šerpu sipati hladno mleko, dodati šecer, kokosovo brašno, gustin i kakao. Dobro izmešati, da ne ostanu grudvice. Kuvati na umerenoj temperaturi, uz neprestano mešanje, da krem dobije gustinu. Skloniti sa ringle i umešati čokoladu i maslac. Sipati u činijice.

Desert dobro ohladiti i uživati u ukusu!

Savet