

Kokos trouglovi



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** mlevenog keksa
- **200 g** kokosovog brašna
- **250 g** šecera
- **125 g** putera
- **3 kašike** kakaa
- **150 ml** mleka

Priprema

U šerpu na šporetu stavite mleko, šecer, puter i kakao.

Istopite masu, sjedinite pa sklonite sa šporeta.

U drugu ciniju sipajte izlomljen keks, dodajte kokosovo brašno.

Prelijte sadržajem iz šerpe.

Dobro promešajte kašikom da se smesa sjedini.

Sipajte u trouglasti kalup obložen aluminijumskom folijom.

Stavite u frižider. Kad se stegne secite i poslužite.

Savet