

## **Nepecene kakao štangle**



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **200 g**margarina
- **200 g**šecera u prahu
- **1** jaje
- **80 g**kakao praha
- **300 g**mlevenog keksa
- Za glazuru:
- **150 g**cokolade za kuvanje
- **3 kašikeulja**

### **Priprema**

U odgovarajuću posudu staviti margarin, dodati šefer u prahu te sve dobro umutiti mikserom. Umešati prosejani kakao prah, jaje, dodati mleveni keks i sve lagano mutiti mikserom kako bi se svi sastojci sjedinili.

Dobijenu smesu staviti u pleh i ravnomerno je rasporediti po celom plehu.

Za glazuru: U šerpicu staviti cokladu za kuvanje, dodati ulje, otopiti na pari te sipati preko smese u plehu. Ostaviti da se glazura ohladi i stegne.

Kolac seci na štanglice, servirati te poslužiti.

## **Savet**

Kakao prah prosejati kroz cediljku. Probajte, brzo se pripreme, a veoma su ukusne. Prijatno.