

## ***?oko smoki štanglice***



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **160** gcoko smokija (dva vece pakovanja)
- **250** gmargarina
- **6 kašika**šecera
- **6 kašik**ameda
- **200** gcrne cokolade za kuvanje

#### **Glazura:**

- **200** gbele cokolade
- **6 kašik**aulja

### **Priprema**

U dubljoj posudi, na tihoj vatri, staviti margarin da se otopi. ?im pocne da se topi, dodati šecer, med i cokoladu. Povremeno promešati, dok se svi sastojci ne otope. Skloniti sa vatre, da se malo prohladi, oko 5 minuta.

U prohlade<sup>nu</sup> masu dodati coko smoki, pa sve pažljivo izmešati. Dublji, a manji, pleh podmazati uljem, sipati pripremljenu masu i sve izravnati. Ostaviti da se malo stegne.

Glazura: ?okoladu i ulje otopiti na tihoj vatri. Kada se otopi, odmah preliteri preko ohla<sup>enog</sup> kolaca. Staviti u frižider da se dobro stegne, pa seci na štanglice.

**Savet**