

Domaci baunti



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za baunti:

- **1 dl** slatke pavlake
- **250 g** margarina sa ukusom slatke pavlake
- **250 g** kokosa
- **300 g** šecera

Glazura:

- **150 g** cokolade
- **80 g** putera
- **3 kašike** slatke pavlake

Priprema

Šecer, margarin i slatku pavlaku otopiti pa pustiti da provri. Zatim dodati kokos i sve sjediniti. ?etvrtasti pleh obložiti folijom pa sipati smesu i ostaviti na hladno da se stegne par sati. Slatkiš prevrnuti na dasku za seckanje pa ostrim tankim nožem seci kockice kao minjone ili cokoladice.

Vratiti u frižider još sat vremena da se ucvrste lepo. Spremiti glazuru pa svaku cokoladicu umociti pa re?ati na poslužavnik da se stegne.

Savet