

## **Baunti cokoladice**



težina: **lako**

za: **50** osoba

vreme pripreme: **10** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

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

#### **Za glazuru:**

- **150 g** cokolade
- **80 g** margarina

### **Priprema**

Šecer, margarin i slatku pavlaku otopite na srednjoj temperaturi, a onda povecajte temperaturu da provri.

Kada provri, dodajte 250 g kokosa i sve sjedinite.

Obložite manji pleh papirom za pecenje i izlijte smesu. Stavite u frižider da se stegne 2 sata.

Dasku za secenje ili tacnu obložite papirom za pecenje kako se ne bi lepilo, pa nožem odvojite ivice kolaca od pleha, prevrnite ga na tacnu i skinite papir sa kolaca. Secite kolac kao minjone ili cokoladice i vratite u frižider dok pripremite glazuru.

Za glazuru na tihoj vatri otopite cokoladu sa margarinom. okoladice ili minjone prelijte glazurom i ostavite da se stegnu.

## **Savet**