

Keks kokos kockice



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 ml**vode
- **150 g**šecera
- **250 g**margarina
- **100 g**cokolade
- **100 g**kokos brašna
- **300 g**mlevenog keksa
- **100 g**suvog groža

Za glazuru:

- **100 g**cokolade
- **3 kašik**emleka
- **1 kašik**aulja

I još:

- kokos brašno

Priprema

Vodu i šecer pomešati i zagrijati. Kad provri, dodati margarin i cokoladu, mešati da se otopi pa skloniti sa ringle. Dodati suvo grože pa kokos i mleveni keks. Sve dobro izmešati i sipati u pleh (30x15).

Napraviti glazuru, otopiti cokoladu sa mlekom i uljem, i preliteri kolac. Kad se prohladi, posuti kokos brašnom. Staviti u frižider da se stegne pa seci kockice.

Prijatno!

Savet