

Bounty cokoladice



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Bounty:

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

oko preliv:

- **150 g** čokolade za kuvanje
- **80 g** margarina

Priprema

Šećer, margarin i slatku pavlaku, otopiti na srednjoj temperaturi, pustiti da provri. Kada provri, dodati 250 g kokosa i sve sjediniti. Obložiti pleh papirom za pečenje, i izliti smesu. Staviti u frižider da se stegne oko 2 h. Tacnu obložiti papirom za pečenje, nožem odvojiti ivice kolaca od pleha, pa prevrnuti na tacnu, i skinuti papir sa kolaca. Iseci kolac kao cokoladice i vratiti ih u frižider, dok se sprema glazura. cokoladice preliti cokoladom glazurom i ostaviti da se stegnu.

Savet