

Kokos štanglice (3)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g**šecera
- **100 ml**vode
- **125 g**maslaca (ili margarina)
- **150 g**mlevenog keksa (plazme)
- **100 g**kokosovog brašna
- **50 g**bele cokolade
- **1 kesica**vanilin šecera

Za glazuru:

- **50 g**cokolade
- **2 kašika**mleka
- **1/2 kašika**ulja

I još:

- kokosovo brašno

Priprema

Šecer i vodu staviti u šerpu i zagrijati. Kad provri, smanjiti temperaturu i kuvati još 2 minuta. Skloniti sa ringle, dodati vanilin šecer, maslac i belu cokoladu i mešati da se otopi. Dodati i keks i kokos, promešati.

Sipati u pleh (30x15 cm). Ohladiti. (Pleh možete namazati uljem ili obložiti papirom za pečenje, tako se sigurno neće zalepiti. Ja sam sipala bez mazanja i bilo je ok).

okoladu otopiti sa mlekom i uljem i preliti preko kolaca. Ostaviti da se ohladi i stegne, posuti kokosom pa iseci štanglice. Prijatno!

Savet