

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 zagrejati. 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).

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

Savet