Kokos štanglice (4)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g**šecera
- **100 ml**vode
- **125 g**maslaca (margarina)
- **100 g**mleka u prahu
- **100 g**kokosovog brašna
- **150 g**mlevenog keksa (plazme)

Za glazuru:

- **70 g**cokolade
- **2 kašike**mleka
- **1 kašika**ulja

Priprema

Šecer i vodu staviti u šerpu i zagrejati. Kad provri, skloniti sa ringle, dodati margarin i mešati da se otopi. Mleko u prahu, keks i kokos izmešati, pa i to usuti u šerpu. Promesati.

Sipati u pleh (30x15 cm). Ohladiti. (Pleh možete namazati uljem ili obložiti papirom za pecenje, tako se sigurno nece 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, pa iseci štanglice. Prijatno!

Savet