

## ***?okoladne kokos štanglice***



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **150 g**šecera
- **120 ml**vode
- **125 g**maslaca (margarina)
- **200 g**mlevenog keksa (plazme)
- **100 g**kokosovog brašna
- **100 g**cokolade
- **50 g**suvog grož?a

#### **Za glazuru:**

- **100 g**cokolade
- **3 kašik**mleka
- **1 kašik**ulja

### **Priprema**

Vodu i šecer pomešati i zagrejati. Kad provri, dodati maslac i cokoladu, mešati da se otopi pa skloniti sa ringle. Dodati suvo grož?e pa kokos i mleveni keks. Sve dobro izmešati.

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

Napraviti glazuru, cokoladu otopiti sa mlekom i uljem, i preliti preko kolaca. Ostaviti da se ohladi i stegne pa

iseci štanglice. Prijatno!

**Savet**