

## *Tropik štanglice od belanaca*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **5** belanaca
- **8 kašika** šecera
- **1 kesica** vanil šecera
- **8 kašika** brašna
- **1** dlulja
- **3-4 kašike** kokosa
- **50 g** suvog voća po želji
- **30 g** crne čokolade sa pomorandžom

### **Priprema**

Umutiti belanca u cvrst sneg uz dodavanje šecera i vanil šecera. Zatim dodati brašno i ulje pa sve lagano sjediniti varjacu. Na kraju umešati kokos, suvo voće i čokoladu isecenu na kockice.

Sve dobro sjediniti varjacom pa izliti u podmazan i brašnom posut pleh.

Peci u zagrejanom rebrni na 180 stepeni 30-35 minuta.

**Savet**