

Domace bounty cokoladice



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 dl**kisele pavlake
- **2 dl**mleka
- **2 dl** ulja
- **150 g**kokosa
- **200 g**šecera
- **300 g**brašna
- **1 kesica**vanilin šecera
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **250 g**Menaž cokolade
- **50 g**maslaca

Priprema

U dubljoj posudi izmešajte sve sastojke osim cokolade i maslaca u glatku smesu i ulijte u pleh obložen pek-papirom.

Pecite u zagrejanoj rerni na 180 stepeni oko 20 minuta.

Menaž cokoladu i maslac otopite na niskoj temperaturi uz neprekidno mešanje. Pecen kolac prohладите, isecite na štanglice i umacite u glazuru od cokolade. Vadite na kuhinjsku rešetku i ostavite u frižider da se glazura ohladi i stegne pa poslužite.

Savet

Prijatno!