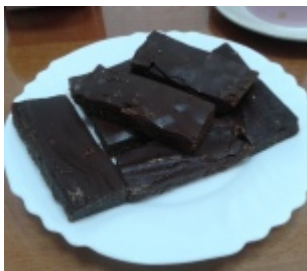


Najcokoladnije štanglice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** mlevene plazme
- **4 kašike** kakaa
- **80 g** šecera
- **250 g** maslaca
- **2 dl** cokoladnog mleka
- **2 kašike** rum

Glazura:

- **200 g** Menadž cokolade
- **1-2 kašike** ulja

Priprema

Pomešati plazmu i kakao. Maslac iseci na kockice i staviti da se topi. Kad je skoro otopljen, dodati cokoladno mleko i šecer. Dodati rum, pa preliti preko suvih sastojaka. Dobro promešati. Pleh 28x25 obložiti providnom folijom, istresti smesu, poravnati, pa odložiti u frižider da se stegne. Okoladu otopiti na pari, pa sipati ulje. Kad masa postane svilenkasta, preliti kolac. Ohladiti dobro, pa seci na štanglice.

Savet

Prijatno.