

Štangle od kokosa



težina: **lako**

za: **12** osoba

време pripreme: **45** min

Sastojci

Za koru:

- 2 jajeta
- 4 šoljice-kafenešecera
- 2 šoljice mleka
- 1 šoljica ulja
- 4 šoljice brašna
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 50 g Menaž čokolade

Za fil:

- 25 kašika mleka
- 100 g margarina
- 50 g Menaž čokolade
- 2 kašike šecera
- 50 g kokosa

Priprema

Mikserom umutiti jaja sa šećerom. Kad se dobro umuti dodati mleko, ulje, brašno, prašak za pecivo i izrendanu čokoladu.

Peci na 200 C dok ne porumeni.

Za fil je potrebno staviti mleko, margarin, čokoladu i šećer na ringlu dok se sastojci ne sjedine. Peceno testo se izbocka viljuškom i to baš puno, dok je još vruće da bi kora upila što više fila. U fil staviti kokos i onako vruće preliti preko kore.

Posuti ceo kolac kokosovim brašnom.

Savet

Kola je vrlo ekonomian, sve potrebne sastojke imate u kući i brzo se pravi.