

## ***?oko cajni kolutici***



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kg**cajnih kolutica
- **500 ml**šlag na bazi biljnih masti
- **500 g**cokolade za kuvanje
- **100 g**kokosa
- **500 ml**mleka

### **Priprema**

Priprema namirnica.

Fil: U šerpu sipati slatko vrhnje (šlag Hole), dodati svu izlomljenu cokoladu. I na tihoj vatri uz konstantno mešanje otopiti. Kada ste dobili fil, malo ostaviti da se prohladi.

Spremiti se za filovanje. U jednu posudu sipati mleko, u drugi kokos, i šerpu sa filom.

Kolutice prvo uvaljati u mleko, vrlo kratko, zatim u fil od cokolade i na kraju u kokos. Sve pore?ati na

poslužavnik.

Zatim, kašicom puniti rupice filom od čokolade. Staviti u frižider da se stegne.

Nek odstoji sat vremena u frižideru ili napolju ako je hladno.

### **Savet**

Služiti uz čaj. Fil možete mikserom sjediniti, ja nisam, lepo mi se otopila čokolada i nije bilo potrebe.

PRIJATNO