

ajni cokoladni štapici



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- 2jajeta
- **250** gmargarina
- **170** gšecera
- **50** gcokolade u prahu
- **1** kašikakisele pavlake
- **1/2** kesicepraška za pecivo
- **450** gbrašna

Za glazuru:

- **100** gcokolade
- **1** kašikaulja
- **5** kašikamleka
- **3** kašikešecera

Priprema

U odgovarajucoj posudi mikserom penasto umutiti margarin, šecer, pavlaku i jaja. Zatim dodati cokoladu u prahu i brašno pomešano sa praškom za pecivo, pa umesiti testo koje se ne lepi za prste. Pokriti ga providnom folijom i ostaviti u frižideru da prenoci.

Sutradan testo staviti u mašinu za mlevenje mesa na koju ste postavili nastavak za oblikovanje keksa. Odabratи željeni oblik za štapice i rezati ih na dužinu oko 5 cm.

Oblikovane štapice reati u pleh obložen pek-papirom.

Peci 10 minuta na 200 stepeni, u prethodno zagrejanoj rerni, a zatim ostaviti štapice da se ohlade.

Za glazuru otopiti sve sastojke na tihoj vatri. Ohlaene štapice umakati u glazuru, ali samo jedan kraj. Vratiti ih nazad na pek-papir da se cokolada stegne.

Savet

U moru novih špriceva, silikonskih modli i raznoraznih pomagala, bakina malice zaboravljena mašina za meso poslužila je za pravljenje ovih ukusnih štapija. :)