Kokos trouglovi sa bananicama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**šecera
- **300 g**kokosa
- **200 g**mlevene plazme
- **250vg**margarina
- **1 dl**vode
- **100 g**cokolade za kuvanje
- bananice

Priprema

Istopiti šecer sa vodom i kada se istopi dodati margarin. Kada se i on istopi, skinuti sa vatre.

Kada se skine sa vatre, dodati kokos i mleveni keks. Dobro izmešati i polovinu sadržaja staviti u kalup za trouglove. Preko toga staviti do dužini bananice, zatim preliti drugom polovinom i staviti u frižider da se ohladi.

Kada se kolac stegne, izvaditi iz kalupa pažljivo, i preliti istopljenom cokoladom za kuvanje.

Savet

Prijatno :-)