

Kokos oblatne



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 lista** oblatne
- **450 g** šecera
- **3 dl** mleka
- **250 g** margarina
- **100 g** čokolade
- **200 g** kokosa
- **450 g** mlevenog keksa
- **100 g** čokolade za glazuru
- **5 kašika** ulja (za glazuru)

Priprema

Mleko, margarin, šećer i čokoladu stavite da se topi.

Kad provri, sklonite sa šporeta.

U to vruće sipajte keks i kokos pa promešajte.

Dok je još vruće namažite na oblatnu.

Prekrijte drugim listom oblatne i pritisnite da se zalepi.

Za glazuru na tihoj vatri otopite cokoladu sa uljem i prelijte preko gotovog kolaca.

Secite na šnite i služite.

Savet