

Baunti



težina: **srednje**

za: **50** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**cokolada
- **250 g**šecera
- **330 g**margarina
- **250 g**kokosovog brašna
- **1,8 dl**slatke pavlake

Priprema

Otopiti na laganoj vatri šećer i 250 g margarina u slatkoj pavlaci (tetrapak podravkin ili neka druga), zatim na jacoj vatri kratko provreti i skloniti sa vatre, dodati kokos i sve dobro izmiješati da se sjedini. Istresti smjesu u pleh na željenu debljinu (može 2 cm) i ostaviti kratko u zamrzivac da se stegne kako bi lakše isjekli željene oblike za baunti. Otopiti na pari cokoladu, 80 g margarina u 1,8 dl slatke pavlake mješati dok se ne dobije fina gustina i u toplo umakati kokosove kocke i odlagati na posudu obloženu papirom za pecenje da se stegnu. Postupak umakanja u toplu cokoladu možete ponoviti dok sve ne potrošite, a ako je sloj cokolade deblji tad su cokoladice bolje. Ostaviti u frižider da se ohlade. Božanstvene su!

Savet

Uz Menaž je sve ljepše!