

okoladni kokos desert



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 ml mleka** (hladnog)
- **70 g šecera**
- **30 g kokosovog brašna**
- **30 g gustina**
- **20 g kakaoa**
- **30 g cokolade**
- **20 g maslaca**

Priprema

U šerpu sipati hladno mleko, dodati šefer, kokosovo brašno, gustin i kakao. Dobro izmešati, da ne ostanu grudvice. Kuvati na umerenoj temperaturi, uz neprestano mešanje, da krem dobije gustinu. Skloniti sa ringle i umešati cokoladu i maslac. Sipati u cinijice.

Desert dobro ohladiti i uživati u ukusu!

Savet