

Štanglice sa coko smokijem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300** gmlevenog keksa (plazme)
- **5** kašikašecera
- **5** kašikameda
- **250** gmaslaca/margarina
- **1** kašikakakaoa
- **80** gcoko smokija

Za glazuru:

- **150** gcokolade
- **4** kašikemleka
- **1** kašikaulja

I još:

- **80** gcoko smokija (crno-belog)

Priprema

Maslac/margarin i šecer otopiti. Sklonite sa ringle, dodati med i mešati da se otopi i sjedini. Umešajti i kakao i keks. U prohlazenu masu dodati coko smoki i staviti u majni pleh (30x15cm).

Preliti cokoladom otopljenom sa mlekom i uljem. Preko staviti coko smoki (neki se moze i iseci).

Ostaviti par sati da se dobro stegne (u frižideru) pa iseci štanglice. Uživajte u ukusu!

Savet