

Nepecene kakao štangle



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** margarina
- **200 g** šećera u prahu
- **1** jaje
- **80 g** kakao praha
- **300 g** mlevenog keksa
- Za glazuru:
- **150 g** čokolade za kuvanje
- **3 kašike** ulja

Priprema

U odgovarajuću posudu staviti margarin, dodati šećer u prahu te sve dobro umutiti mikserom. Umešati prosejani kakao prah, jaje, dodati mleveni keks i sve lagano mutiti mikserom kako bi se svi sastojci sjedinili.

Dobijenu smesu staviti u pleh i ravnomerno je rasporediti po celom plehu.

Za glazuru: U šerpicu staviti čokoladu za kuvanje, dodati ulje, otopiti na pari te sipati preko smese u plehu. Ostaviti da se glazura ohladi i stegne.

Kolac seci na štanglice, servirati te poslužiti.

Savet

Kakao prah prosejati kroz cediljku. Probajte, brzo se pripreme, a veoma su ukusne. Prijatno.