

## **Slatki štapici (3)**



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **25** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2** jajeta
- **5** kašika šecera
- **90** ml mleka
- **80** ml ulja
- **16** kašikabrama
- **100** gotopljene cokolade
- **1/2** kesice praška za pecivo

#### **Ostalo:**

- **200** gbele cokolade
- **8** kašikaulja
- **30** g šecernih perli

### **Priprema**

Jaja umutiti penasto sa šecerom. Kad smesa postane penasta smanjiti mikser pa dodati mleko, ulje, istoplenu cokoladu i brašno pomešanim sa praškom za pecivo. Sjediniti mikserom, kašicicom sipati smesu u kalup i peci na 200 C oko 5 minuta.

Belu cokoladu otopiti na pari sa uljem pa svaki hladni štacic uvaljati u cokoladu, a zatim posuti šecernim perlama i ostaviti da se hlađe. Prijatno!

**Savet**