

## ***Kokos štangle (3)***



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **200 ml** slatke pavlake
- **100 ml** mleka
- **100 ml** mleka u prahu
- **100 g** maslaca
- **150 g** šecera
- **400 g** kokosa

#### **Za glazuru:**

- **100 g** čokolade
- **5** kašika ulja

### **Priprema**

Šecer, maslac, mleko, slatku pavlaku i mleko u prahu otopite na srednjoj temperaturi, a onda pojačajte i ostavite da provri.

Zatim dodajte kokos i sve dobro promešajte.

Stavite smesu da se ohladi na sobnoj temperaturi, a zatim prebacite u frižider da se malo stegne.

Rukom oblikujte štanglice i vratite još malo u frižider.

Kada se dovoljno stegne izvadite i uvaljajte u glazuru od čokolade (za glazuru na tihoj vatri otopite čokoladu sa uljem).

### **Savet**