

## **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**cokolade
- **5 kašikaulja**

### **Priprema**

Šefer, maslac, mleko, slatku pavlaku i mleko u prahu otopite na srednjoj temperaturi, a onda pojacajte 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 cokolade (za glazuru na tihoj vatri otopite cokoladu sa uljem).

### **Savet**