

Kokos štanglice sa rozen koricama



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanj**erozen korica

Fil:

- **1 l**mleka
- **200 g**šecera
- **3 kesice**pudinga od kokosa
- **250 g**margarina
- **100 g**bele cokolade
- **200 g**kokosa

Glazura:

- **100 g**bele cokolade
- **3 kašik**emleka
- **1 kašik**aulja

Priprema

Od ukupnog mleka odvojimo 2 dl a ostalo stavimo da se kuva sa secerom. U 2 dl mleka razmutimo puding i ukuvamo u mleko kad provri.

Kad se zgusne sklonimo sa vatre i umesamo margarin, mešajuci dok se lepo ne otopi i sjedini.

Umešamo kokos u fil.

Nakontoga u smesu umesamo i usitnjenu cokoladu mešajuci dok se ne otopi i sjedini sa smesom.

Filujemo korice jedan po jedan.

Ostavimo da odstoji par sati u frižideru i prelijemo glazurom. Otopimo cokoladu sa mlekom i uljem.

Savet

Ovo je prava poslastica za ljubitelje kokosa.