

okoladice sa kokosom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150 ml** slatke pavlake
- **200 g** čokolade
- **250 g** kokosa
- **150 g** šećera u prahu
- **250 g** margarina
- **3 kašike** ulja
- **50 g** bele čokolade

Priprema

U šerpicu staviti slatku pavlaku, dodati šećer u prahu. Izmešati da se sjedini da ne ostanu grudvice pa staviti na tihu vatru da se polako zagreva.

Ne treba da vri, cim se pavlaka dobro zagreje i istopi šećer dodati margarin isecen na kockice. Sve vreme mešati da se i margarin istopi.

Skloniti sa ringle pa ubaciti kokos. Sjediniti smesu.

Uzeti kalup ili samo sipati smesu u plicu tepsiju. Ja sa radila u kalupu. Dobro pritisnuti smesu u kalupu i ostaviti da se ohladi, a onda staviti u frižider da stoji par sati.

Kad se dobro stegne izvaditi cokoladice iz kalupa i svaku umociti u istopljenu cokoladu (koju predhodno treba istopiti sa uljem) pa staviti na rešetku da se cokolada iscedi. Kad se cokolada stegne ukrasiti belom cokoladom.

Savet