

## **oko-smoki štanglice**



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **20** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **5** kašikameda
- **5** kašika šecera
- **1** štanglicacokolade za kuvanje
- **250g**maslaca ili margarina
- **300 g** mlevenog keksa (plazme)
- **80 g** coko smokija

#### **Za glazuru i dekoracija:**

- **100 g**cokolade za kuvanje
- **5** kašikemleka
- **1** kašika maslaca ili margarina
- **80 g**crno-belog coko samokija za dekoraciju

### **Priprema**

U posudu staviti maslac ili margarin, šecer, med i cokoladu. Na srednjoj temperaturi otopiti. Mešati sastojke da se vino sjedine.

Sklonite sa ringle, dodati mleveni keks (plazmu) i mešati da se sjedini.

Prohlaenoj masi dodati coko smoki i lagano izmešati. Smesu staviti u majni pleh (30x15cm).

Glazura: okoladu otopiti sa mlekom i margarinom ili maslacem izmešati i preliti preko kolaca. Preko cokolade staviti isecen na pola coko smoki. Ostaviti u frižideru da se kolac stegne. Iseci na štanglice ili kockice i uživajti u prlepom ukusu!

### **Savet**

U vreme pripreme nisam racunala vreme za koje se kola stegne! Brzo se napravi, a jos brže pojede. Deca obožavaju ovu poslasticu!