Bounty štanglice



težina: **lako**

za: **14** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1**kokosov orah (200g ocišcene mase)
- **100 g**kristal šecera
- **80-100 g**kukuruznog skroba
- **150 ml**mleka
- **50 g**mleka u prahu
- **200 g**cokolade ili gorke cokolade

Priprema

Kokos ocistimo i narendamo na sitnijoj rendi ili izblendamo u blenderu što sitnije.

Mleko pomešamo sa mlekom u prahu, šecerom i polovinom skroba. Masu dobro izmutimo da bude glatka pa je prokuvamo uz stalno mešanje u sudu na pari da se zgusne, masa ce ostati tecna ali ce dobiti na gustini.

Spremljeno toplo mleko prelivamo preko narendanog kokosa i ostavimo oko 10-15 min da kokos malo upije tecnost i da se ohladi. Sledeci korak može da se uradi uz pomoc mikrovalne ili kuvanjem na pari. U mlaku masu umešamo ostatk skroba i sve zajedno stavimo u mikrovalnu na najace tj 800w na oko 2 min, izvadimo pomešamo masa je sad vec gusta al ne dovoljno crsta, vratimo još na 1 min u mikrovalnu i masa je spremna za oblikovanje.

Kokos masu izlijemo u na kuhinjsku foliju, najbolje u nekoj manjoj tepsiji promera oko 25x20 pa je uz lgano pritiskanje podjednako raspodelimo, i prekrijemo tegljivom folijom i odložimo u frižider na jedno 20 minuta da se ohladi.

Ohlaenu masu nasecemo na pravougaonike i prelijemo otopljenom cokoladom. Ja licno preferiram da umacem štanglice pojedinacno u temperiranu cokoladu jer se na taj nacin nahvata deblji sloj.

Štanglice poreamo na pek papir i odložimo u frižider ako želite što pre da konzumirate ili ostavite na sobnoj temperaturi da se cokolada polako stegne.

Savet