

Kokos štanglice



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Kora:

- **160 g**margarina
- **200 g**kokosovog brašna
- **200 g**mlevenog keksa
- **350 g**šecera kristala
- **oko 1 dl**vode obične

Glazura:

- **150 g**cokolade
- **30 g**margarina
- **150 g**šecera kristala
- **12 kašikavode** obične

Priprema

Umutiti mikserom penasto margarin.

Dodati kokosovo brašno, mleveni keks i šecer i izjednaciti masu.

Sipati vrelu običnu vodu (ili neko biljno mleko - sojino, pirincano i sl.) i mutiti mikserom. Vode dodavati toliko da masa ostane gusta, a da bude vlagzna i plasticna za oblikovanje na tacni.

Masu izruciti na pravougaonu tacnu i rastanjiti do debljine prsta u pravougaoni oblik.

Napraviti glazuru od prokuvane vode, šecera, cokolade i kockice margarina i preliti preko razvijene kore, pa dekorisati po želji.

Kada se stegne (preporuka - staviti u zamrzivac na pola sata, da se lepše sece), iseci na štanglice.

Savet

Štanglice mogu biti i mrsne zamenom margarina maslacem i vode mlekom...