

## ***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** šećera kristala
- **oko 1 dl** vode obične

#### **Glazura:**

- **150 g** čokolade
- **30 g** margarina
- **150 g** šećera kristala
- **12 kašika** vode obične

### **Priprema**

Umutiti mikserom penasto margarin.

Dodati kokosovo brašno, mleveni keks i šećer i izjednčiti 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 vlažna i plastična 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...