

Bounty Čokoladice

- 1** Å eÄžer, margarin i slatku pavlaku, otopiti na srednjoj temperaturi, a onda poveÄžati temperaturu da provri.
- 2**
- 3**
- 4** Kada provri, dodati 250 g kokosa i sve sjediniti.
- 5**
- 6**
- 7** Manjem plehu obloÅ¾iti dno papirom za peÄ•enje, i izliti smesu.
- 8**
- 9**
- 10** Saviti u friÅ¾ider da se stegne 2 h.

Sastojci:

slatke pavlake 1dcl
margarina 250g
ÄjeÄžera 300g
kokosa 250g
tamne Čokolade 150g
margarina 80g

12

13 masku za sešivenje ili tacnu oblikoviti papirom, (kako se ne bi lepilo). Noćem odvojiti ivice kolača od pleha, pa prevrnuti ga na tacnu, i skinuti papir sa kolača.

14

15

16 Šećeri kolač, kao minjone ili čokoladice, i vratiti ih u frižider, dok se spremi glazura.

17

18

19 Čokoladice preliti čokoladom i ostaviti da se stegnu.

Napomena:

Prijatno :)