

Bounty Añokoladice

1 AñeAñter, margarin i slatku pavlaku, otopiti na srednjoj temperaturi, a onda poveAñtati temperaturu da provri.

2

3

4 Kada provri, dodati 250 g kokosa i sve sjediniti.

5

6

7 Manjem plehu obloAñiti dno papirom za peAñenje, i izliti smesu.

8

9

10 Staviti u friAñider da se stegne 2 h.

Sastojci:

slatke pavlake 1dcl

margarina 250g

AñeAñtera 300g

kokosa 250g

tamne Añokolade 150g

margarina 80g

11

12

13 Masu za seĀenje ili tacnu obliĀiti papirom, (kako se ne bi lepilo). NoĀem odvojiti ivice kolaĀa od pleha, pa prevrnuti ga na tacnu, i skinuti papir sa kolaĀa.

14

15

16 SeĀi kolaĀ, kao minjone ili Āokoladice, i vratiti ih u friĀider, dok se sprema glazura.

17

18

19 Āokoladice preliteri Āokoladom i ostaviti da se stegnu.

Napomena:

Prijatno :)