

Ć tanglice od kokosa

Vrlo se brzo sprema, jednostavan i lep kolac.

1 Korica: 200gr.vode da provri sa 300.gr ÅjeÄťera i pola margarina. U tu smesu umeÅĵati 500gr. mlevenog keksa. Gotovu masu sipati i oblikovati u margarinom podmazan pleh (posluÅ¼avnik) na kome ce biti kolaÄ•.

Sastojci:

margarina 250.gr
mleko u prahu 200gr.
mlevenog keksa 500gr.
kokosa 100gr.
ÅjeÄťera 500gr.
vode 300gr.

2

3

4 Fil:100gr.vode da provri sa 200gr.ÅjeÄťera i pola margarina . Posebno umeÅĵati 20gr. mleka u prahu sa 100gr.kokosa i onda sjediniti sa smesom koja je provrla. Dobro umutitu fil i sipati preko korice.

5

6 SluÅ¼iti kad se stegne i ohladi.

Napomena:

Ukoliko vam se uÄ•ini da je bela smesa retka slobodno joj dodajte joÅĵ kokosa.