**KOKO-ČOKO ŠTANGLICE**

**Sastojci:**
150 g mlevenog Plazma keksa
125 g otopljenog putera
50+100 g šećera
75 g kokosovog brašna
250 g (mlečne) čokolade
250 ml slatke pavlake (Imlek "kravica", sve ostalo NIJE slatka pavlaka)
100 g gurbo usitnjenih lešnika

**Postupak:**
1. Uključiti rernu da se greje na 180°C. Čokoladu iseckati na sitne komadiće. Ko ima *chocolate chips*, blago njemu.
2. Pomešati mlevenu Plazmu, otopljeni puter i 50 g šećera. Rasporediti po dnu manjeg četvrtastog pleha (30x20 cm) čije je dno postavljeno papirom za pečenje. Ovu keks smesu ne treba jako utapkati, kao što bismo radili kad nam treba keks podloga za, recimo, *cheesecake* ili Plazma tortu, već ostaviti pomalo rastresitom.
3. Preko keks podloge prosuti kokosovo brašno, a preko njega iseckanu čokoladu.
4. Slatku pavlaku i 100 g šećera ugrejati, mešajući da se šećer otopi. Ravnomerno preliti preko ostalih sastojaka u plehu, pa sve posuti grubo usitnjenim lešnicima.
5. Peći oko 20 minuta na 180°C. Kad se ohladi na sobnu temperaturu, kolač prebaciti u frižider, jer tek dobro ohlađen dobija čvrstinu potrebnu da bi mogao lepo da se iseče. Seći na štanglice, po mogućstvu tankim i oštrim nožem. Čuvati u frižideru.

**Izvor:**
http://www.proverenirecepti.com/2013/12/koko-coko-stanglice.html