Kikiriki-medene praline



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za fil:

- **2 kašike**meda
- **4 kašike**kikiriki putera
- **50 g**margarina

Za oblaganje silikonskih modlica:

- **200 g**cokolade
- **4 kašike**ulja

Priprema

Med i margarin istopiti na laganoj vatri, pa dodati i kikiriki puter. Skloniti sa vatre i ohladiti. Istopiti i cokoladu sa uljem i premazati silikonske kalupe. Staviti u frižider da se cokolada stegne. Zatim u svaku šupljinu stavljati pripremljen i ohlaen fil.

Napunjene kalupe preliti odozgo cokoladom, dobro ohladiti i izvaditi praline iz kalupe.

Od ove smese dobije se 50 pralina.

Savet

Ukus je fantastian....