

## **Snikers**



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **500 g**keksa
- **250 g**šecera
- **2 dl**vode
- **200 g**mlevenog kikirikija
- **100 g**mlevene plazme
- **200 g**cokolade za kuvanje
- **250 g**margarina
- **3 kašike**ulja
- **maloseckanog** kikirikija

## **Priprema**

Prokuvajte 2 dl vode i 250 g šecera i prelite 200 g mlevenog kikirikija i 100 g mlevenog plazma keksa.

Umutite penasto 250 g margarina i pomešajte sa prethodnim filom, pa sve zajedno izmiksajte.

Poreati red keksa-fil-red keksa (keks možete lomiti).. dok se materijal ne utroši. Na poslednji premaz pospite seckan kikiriki.

Odozgo prelijte otopljenu cokoladu sa tri kašike ulja. Ostaviti na hladnom da se fil stegne, pa seci na štange i poslužiti.

**Savet**