oko trouglici



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150 gMenaž cokolade**
- **5**banana
- **75 g**badema
- **250 g**kora za pitu
- **malo**cimeta
- **malo**šecera u prahu
- **1**limun

Priprema

Izlomiti **Menaž cokoladu** na sitne parcice, sjediniti sa iseckanim bananama i bademima. Uzeti jedan limun, iscediti ga i sipati preko napravljene smese.

Uzeti tri kore i nareati ih jedna na drugu. Nareane kore iseci na tri trake. Stavljati po tri kašicice smese na pocetak trake i savijati istu na nacin da se formiraju trouglovi. Proceduru ponavljati dok se ne potroši materijal.

Zagrejati rernu i ubaciti pleh u kome su na papiru za pecenje poreani trouglovi i peci 15 minuta.

Po želji posipati šecer u prahu i cimet, pre ili posle pecenja.

Savet