okoladni mendijanti



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g**crne cokolade
- **100 g**bele cokolade
- **po želji**koštunjavo, kandirano ili suvo voce
- **6 kašika**ulja

Priprema

Rastopite na pari crnu cokoladu sa 3 kašike ulja. U silikonske kalupe za mafine, manje ili vece (po želji) ulijte onoliko crne cokolade koliko je dovoljno da se prekrije dno, pa odmah poreajte suvo ili kandirano voce, orahe, lešnike, bademe,...

Isto uradite i sa belom cokoladom. Stavite da se stegne na sobnoj temperaturi, pa tek onda ubacite u frižider. Kada se stegne izvadite mendijante iz kalupa i služite.

Savet