

## **Košnice (4)**



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **250 g** mlevenog keksa
- **150 g** mlevenih oraha
- **250 g** šecera
- **50 g** margarina
- **2 kašike** kakaoa
- **120 ml** mleka
- **po ukusu** ekstrakt ruma

#### **Za glazuru:**

- **100 g** Menaž cokolade
- **2 kašike** ulja
- **1 kašik** amleka
- **po željici** vjetri za dekoraciju

### **Priprema**

U dublju posudu staviti keks, orahe, šefer, kakao i margarin, pa sipati mleko. Sve dobro umesiti rukom, kako bi se dobila kompaktna masa srednje gustine. Na kraju dodati rum.

Rukom odvajati pomalo mase i stavljati je u kalup za košnice obložen providnom folijom (da bi se lakše vadile). Masu dobro sabiti u kalup, da bi kolaci imali lep oblik. Košnice vaditi iz kalupa blagim povlacenjem providne folije. Reati ih na veci tanjur ili tacnu za kolace.

Ostaviti ih da se malo na vazduhu prosuše, a u meuvremenu pripremiti glazuru od Menaž cokolade. U tankom mlazu, preko svake košnice sipati pomalo preliva i ukrasiti cveticima (ili po Vašoj želji).

### **Savet**