

Lilihip



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g**šecera
- **1 štangla**Menaž cokolade

Za preliv:

- **2-3 štangle**Menaž cokolade
- **1/2 dl**slatke pavlake
- **malo** ulja

Priprema

Pripremite kalupe i premažite ih uljem.

Šecer otopiti u šerpici da se kristalizuje i dodati izlomljenu cokoladu. Šecer i cokoladu mešajte na laganoj vatri. I tako vrelu smesu izlijte u namazane kalupe. U svaki kalup stavite drveni štapic ili cackalice (štapice možete staviti i pre izlivanja smese. da se tako sa štapicom stegnu i ohlade.

ostavite tako da stoje 5-10 minuta i pažljivo odvojite od kalupa. Kalupi moraju biti dobro namazani uljem ako ne lizalice se neće odvojiti i lomice se.

U posebnu činijicu stavite slatku pavlaku da se zagreje i izlomljenu cokoladu. Otopite na laganoj vatri. Umacite lizalice u cokoladi. (Lizalice umacite pažljivo i brzo jer je otopljena cokolada topla pa će topiti šecer)

Ostavite da se malo stegnu i podelite deci.

Savet