

Domaca bonžita



težina: **lako**

za: **10 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g**muslija sa cokoladom
- **50 g**kornfleksa
- **120 ml**meda
- **60 g**margarina
- **40 g**fruktoze
- **prstohvatsoli**
- **po želji**suvo voće, orasi, bademi, lecnici, pistaci,...

Priprema

Musli pomešati sa kornfleksom (ako dodajete orahe, lešnike, pistace ili bademe iseckati ih, pa ih dodati musliju i korfleksu).

Margarin, med, fruktozu i so otopiti na laganoj vatri.

Otopljenu smesu dodati smesi sa muslijem i kornfleksom, zatim dodati i suvo voće pa sve dobro izmešati.

Smesu utisnuti u kalup obložen papirom za pecenje, prekriti najlonskom folijom i ostaviti u frižideru preko noci.

Sutradan stegnutu bonžitu, izvaditi na dasku za secenje pa iseci na parcice željene velicine.

Isecene bonžite uviti u najlonsku foliju i cuvati ih u frižideru.

Savet