

Medene štanglice



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g**keksa medeno srce
- **50 g**mlevenog keksa
- **100 g**seckanih oraha
- **100 g**cokolade za kuvanje
- **6 kašika**ulja
- **3 kašika**meda

Priprema

Medeno srce iseckati pa mu dodati mleveni keks i seckane orahe. Med otopiti na laganoj vatri, a cokoladu otopiti sa uljem na pari. Keksu i orasima dodati otopljenu cokoladu i med pa sve dobro sjediniti da se sastojci povežu.

Smesu utisnuti u manji pleh obložen folijom i ostaviti da se stegne. Stegnut kolac izvaditi iz pleha.

Kolac seci na štanglice željene velicine.

Po želji štanglice preliti sa cokoladnom glazurom.

Savet