

## *Lešnik kockice*



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **100 ml** vode
- **200 g** šećera
- **100 g** mlevenih lešnika
- **100 g** mleka u prahu
- **200 g** mlevenog keksa (plazme)
- **50 g** čokolade
- **125 g** maslaca/margarina

#### **Za glazuru:**

- **100 g** čokolade
- **3 kašik** mleka
- **1 kašik** ulja

### **Priprema**

Šećer i vodu staviti u šerpu i zagrejati. Kad provri, smanjiti temperaturu i kuvati još 3 minuta. Skloniti sa ringle, dodati maslac/margarin i čokoladu i mešati da se otopi. Mleko u prahu, mleveni keks i mlevene lešnike izmešati pa usuti u šerpu. Dobro izmešati.

Sipati u pleh (30x15 cm). Pleh možete namazati uljem. Ohladiti.

okoladu otopiti sa mlekom i uljem i preliteri kolac.

Ostaviti da se ohladi i stegne pa iseci kockice. Uživajte u ukusu!

**Savet**