

Trouglici sa ekspandiranim pirincem



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1jaje
- 125 gšecera
- 100 gmargarina
- 50 gcokolade
- 150mlevenog keksa
- 50 gekspandiranog pirinca

Priprema

U odgovarajucoj posudi umutiti jaje sa šecerom te skuvati na pari gust krem. Dodati margarin i cokoladu te mešati dok se ne ukuva (dok ne dobije potrebnu gustinu).

Skloniti sa pare.

Umešati mleveni keks i ekspandirani pirinac (šaren).

Sve lagano promešati kako bi se svi sastojci sjedinili.

Trouglasti pleh obložiti alu folijom te u njega uliti pripremljenu smesu i ostaviti da se ohladi i stegne.

Izruciti na tacnu.

Seci na trouglove željene debljine te poslužiti.

Savet

I svaki put uspe-jer koristim Menaž okoladu.