

Alva kocke (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** šecera
- **50 ml** vode
- **130 g** margarina
- **50 g** crne cokolade
- **130 g** mlevenog posnog keksa
- **130 g** mlevenog kikirikija
- **150** galve

Ostalo:

- **50 g** bele cokolade
- **50 g** crne cokolade
- **40 g** seckanog kikirikija
- **40** galve

Priprema

U šerpu staviti šecer sa vodom, zagrevati do tacke kljucanja i pustiti da vri oko 5 minuta. Skloniti s ringle pa dodati margarin i crnu cokoladu.

Mešati da se svi sastojci otope i izjednace, pa dodati mleveni keks, kikiriki i alvu.

Od dobijene smese formirati pravougonik na plehu, obloženom alu-folijom.

Još topa kolac posuti rendanom crnom i belo cokoladom, iseckanim kikirikijem i mrvljenom alvom.

Savet