Kikiriki bajadera



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**šecera
- **200 ml**vode
- **120 g**margarina
- **120 g**posnog mlevenog keksa
- **400 g**mlevenog kikirikija

Za glazuru:

- **100 g**cokolada
- **1 kašika**ulja
- **3 kašike**vode
- **1 kašika**šecera

Priprema

Ušpinovati šecer sa vodom oko 8 minuta, dodati margarin i cokoladu, mešati da se sve lepo otopi. Pomeriti sa ringle pa dodati mleveni keks i mleveni kikiriki. Smesu izmesati, izjednaciti i sipati u manji pleh obložen folijom. Ostaviti da se stegne pa preliti sa glazurom od cokolade i ukrasiti šarenim perlicama.

Savet