

Snikers kocke



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** mlevenog posnog keksa
- **60 g** karamel bombone
- **2 kašike** meda
- **100 g** mlevenog kikirikija
- **100 g** čokolade za testo
- **80 ml** vode

Za glazuru:

- **150 g** bele čokolade
- **3 kašike** ulja

Priprema

U odgovarajuću šerpicu otopiti karamel bombone sa vodom pa dodati čokoladu i mešati da se sve to dobro izjednači. Dodati mleveni kikiriki, med i keks. Smesu izjednačiti i ostaviti u frižideru oko 15 minuta da se prohladi. Obložiti četvrtast pleh papirom za pečenje. Isipati smesu i oblikovati pravougaonu koru. Ostaviti da prenoci na hladnom pa sutradan je iseci na kockice. Otopiti čokoladu sa uljem i svaku kockicu umakati. Pripremljene kockice ukrasiti po želji.

Savet