

Hrskave štanglice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100** goraha
- **100** glešnika
- **100** gpecenog neslanog kikirikija
- **100** gsuvog groža
- **100** gsusama
- **100** gkornfleksa
- **200** gcrne cokolade
- **17** kašikameda

Priprema

Orahe, lešnike i kikirikije iseckati. Susam propržiti na tihoj vatri. U posebnu šerpu otopiti cokoladu i med na tihoj vatri, pa dodati ostale sastojke i dobro izmešati da se svi sastojci sjedine. U pleh/tepsiju staviti providnu foliju, na nju izruciti smešu, staviti foliju i preko nje i rukama izravnati smesu. Ostaviti na hladnom mestu (ne u frižider) da se stegne. Seci štanglice i uživati u hrskavom ukusu. :)

Savet

Kombinacija kolaa "ar na dar" i Bonžite, samo zdravija - bez margarina, i sa dodatkom lešnika i kikirikija.