Zdrave korpice

Sastojci

Potrebno je:

- 8 kašika meda
- 1 margarin
- 200 g šecera
- 100 g cokolade
- 100 g kukuruznih pahuljica
- 100 g ekspandiranog pirinca
- 100 g prženog susama
- 100 g suvog groža
- 50 g prženog neslanog kikirikija
- laneno seme
- suvo voce
- susam po želji

Priprema

U posudu staviti 8 kašika meda i zagrejati do kuvanja, zatim dodati: jedan margarin, 200 g šecera, 100 g cokolade. Sve zajedno malo prokuvati.

Zatim dodati 100 g kukuruznih pahuljica (korn-fleksa), 100 g ekspandiranog pirinca (to je riža koja se stavlja u cokolade sa rižom), 100 g prženog susama, 100 g suvog groža, 50 g prženog neslanog kikirikija, malo lanenog semena i po želji suvog voca (brusnica, kajsija, višanja, smokava, šljiva).

Sve izmešati, vaditi malom kašicicom i ulivati u papirne korpice.