

oko-kikiriki štanglice sa keksom



težina: **srednje**

za: **36** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 dl vode
- 400 g šećera
- 270 g margarina
- 1 vanil-šećer
- 400 g izdrobljenog keksa
- 320 g seckanog neslanog kikirikija
- 150 g čokolade

Priprema

Vodu sipati u šerpu, dodati šećer i vanil-šećer, pa mešati dok se ne sjedini sa vodom. Zatim dodati 250g margarina i 50g čokolade za kuvanje i mešati dok se ne otopi.

Nakon toga ubaciti seckani kikiriki i izdrobljen keks pa sve dobro sjediniti.

Dobijenu smesu sipati u pleh i staviti u frižider da se ohladi. Zatim otopiti 100g čokolade za kuvanje sa 20g margarina i 1 kašikom ulja. I otopljenu čokoladu staviti preko kolaca i preko toga seckani kikiriki.

Savet