Susam štanglice (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g**susama
- **100 g**maslaca
- **100 g** bele cokolade
- **200 g** mlevenog keksa
- **2 kasike**eurokrema
- **1**jaje
- **2-3 kasike**ulja

Priprema

U tiganju kratko propržiti susam, 3-4 minuta, dok se ne ne oseti blag miris. U šerpici istopiti maslac, ulje, izlomljenu cokoladu i krem, pa skloniti s vatre i u vruce dodati susam, keks i jedno jaje. Mešati da se sjedini.

Sipati u kalup obložen najlon folijom, poravnati, pokriti folijom i staviti u frižider da se stegne na jedno sat vremena. Nakon sat vremena seci štanglice ili oblike po želji i uživatiiii :)

Savet

Ako želite da bude rastresitije, dodati jos malo keksa :)