

## **Praline (2)**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 700 g šecera
- 1 margarin
- 1 kesica step soka (limun, pomorandža, višnja)
- 20 kašika brašna
- 100 g crne cokolade za mešenje
- 2 kašike ulja

### **Priprema**

700 g šecera preliti sa 2 dl vode i kuvati 7 minuta od trenutka kljucanja. Kada se šecer ušpinuje, staviti jednu kesicu step soka u tu posudu.

Jedan margarin podeliti na 10 jednakih delova, i dodavati u posudu sa šecerom, postepeno po jednu kockicu margarina. Na jednu kockicu margarina, dodati dve kašike brašna, tj, posle stavljanja svake kocke, po dve kašike brašna. Sve to umutiti miksereom i smesu razliti u tepsiju, nakon toga preliti cokoladom.

Preliv od cokolade: 100 g cokolade preliti sa 2 kašike ulja i rastopiti ta tihoj vatri, ne dozvoliti da cokolada provri. \*\*\*PRIJATNO\*\*\*