

Snickers štangle



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**šecera
- **2,5 dl**vode
- **250 g**margarina
- **100 g**cokolade
- **400 g**lomljena keksa
- **300 g**krupno mlevenog pecenog kikirikija
- **2 kašik**meda

Glazura:

- **150 g**cokolade
- **4 kašik**eulja

Priprema

Prokuvati šecer i vodu toliko da se šecer istopi. Dodati margarin i cokoladu da se istopi. Skinuti sa vatre i dodati 400 g lomljenog keksa i 300 g sitno seckanog pecenog kikirikija. Masu toplu izliti u pleh. Masu lepo poravnati, premazati sa 2 kašike meda, pa staviti glazuru: na tihoj vatri istopiti 150 g cokolade, 4 kašike ulja i glazurom preliti kolac. Dok se cokolada još nije stegla, po njoj posuti seckani kikiriki.

Savet