Praline



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g**šecera
- **250 ml**vode
- **250 g**margarina
- **20 kašika**brašna (dobro punih)
- **1 kesica**step soka iz kesice
- **100 g**cokolade
- **3 kašike**ulja

Priprema

Ušpinovati šecer sa vodom (da vri 6 minuta). Skoliniti sa vatre. Margarin podeliti na 10 kockica a u tanjir izbrojiti 20 kašika brašna. U ušpinovan šecer staviti 1 step sok od pomorandže i dodavati po 1 kockicu margarina i 2 kašike brašna. Mešati dok se ne utroši sav margarin i brašno. Sipati u podmazan pleh. Kada se stegne preliti sa 100 grama rastopljene cokolade sa 3 kašike ulja. Posuti šarenim mrvicama.

Savet