Trouglovi sa ukusom narandže



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g**šecera
- **4-5 kašika**vode (samo da pokrije šecer)
- **150 g**mlevenih oraha
- **150 g**ušecerene kore pomorandže (arancini)
- **50 g**badema (iseckanih na listice)
- **50 g**cokolade

Priprema

Ušpinovati šecer, skloniti sa šporeta, dodati cokoladu, mlevene orahe, bademe i ušecerenu koru pomorandže pa sve to lagano sjediniti. Kalup obložiti folijom, sipati smesu i ostaviti da se dobro rashladi, seci na trouglove i služiti.

Savet