

## ***Kolac sa ekspandiranim pirincem***



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **20** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **250 g** margarina
- **250 g** šećera u prahu
- **1 kesica** pudinga od čokolade
- **100 g** ekspaniranog pirinca
- **100 g** mlečne čokolade

### **Priprema**

Staviti margarin u šerpu da se otopi, zatim dodati šećer u prahu i sačekati par minuta da se šećer otopi, dodati kesicu praška za puding, dodati čokoladu i sve to da provri jedno 3 minuta. Kad se samo malo prohladi dodati ekspanirani pirinac i sve sjediniti. Staviti u prethodno pripremljen kalup za kolace. Na dno kalupa staviti foliju, izliti masu u kalup i staviti da se hladi sat vremena.

### **Savet**

Vrlo šarenkast i ukusan kolai!!!