

Kikiriki-medene praline



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za fil:

- 2 kašikemeda
- 4 kašikekikiriki putera
- 50 gmargarina

Za oblaganje silikonskih modlica:

- 200 gcokolade
- 4 kašikeulja

Priprema

Med i margarin istopiti na laganoj vatri, pa dodati i kikiriki puter. Skloniti sa vatre i ohladiti. Istopiti i cokoladu sa uljem i premazati silikonske kalupe. Staviti u frižider da se cokolada stegne. Zatim u svaku šupljinu stavljati pripremljen i ohlaen fil.

Napunjene kalupe preliti odozgo cokoladom, dobro ohladiti i izvaditi praline iz kalupe.

Od ove smese dobije se 50 pralina.

Savet

Ukus je fantastian....