

Karamel štanglice sa cokoladom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g**šecera
- **100 g**margarina
- **4 kašik**meda
- **70 g**cokolade za kuvanje
- **100 g**susama
- **100 g**oraha

Priprema

Susam propržite na suvom tiganju, dok blago ne porumeni. Orahe sitno iseckajte. Stavite u sud šecer da se malo otopi (karamelizuje), dodajte margarin, med, cokoladu i sve kuvajte, dok se ne otopi i dobije srednje gusta masa. Ubacite susam i seckane orahe i odmah sklonite sa vatre. Dobro sve sjedinite, pa dobijenu masu razlijte u uljem podmazanu manju posudu (tacnu). Ostavite da se ohladi i stegne, pa secite na željene komade.

Savet