

## **Yo yo salama**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **100** gekspandirani pirinca - riže
- **250** gmargarina
- **250** gmlevenog keksa
- 3jajeta
- **250** gšecera
- **50** gcokolade
- **2** kašikekakao
- **2** listaoblande

### **Priprema**

Izmutiti jaja i šefer pa prebaciti u šerpu u kojoj ce se kuvati. Zatim dodati margarin, kakao i cokoladu. Sve zajedno kuvati na tihoj vatri dok se ne istopi i sjedini. Zatim dodati keks i ekspandirani pirinac. Dva lista oblande premazati mlakim mlekom pa onda vrucim filom. Zaviti oblandu u rolat. Ostaviti na hladnom mestu da se dobro stegne.

### **Savet**