

## **\*Snickers\***



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **100** g pecenog neslanog kikirikija
- **50** glešnik karamela
- **100** g cokolade za kuvanje
- **3** kašicic meda
- **200** g mlevenog keksa
- **0,8** dl vode
- **malo** mlevenog keksa ili kikirikija za valjanje

## **Priprema**

Staviti vodu, karamele i cokoladu da se tope na laganoj vatri. Kad postane tecno dodajte med, zatim mleveni keks. Sjedinite smesu mešanjem. Na kraju dodati kikiriki (od 100 g osravite 25 celih za dekoraciju, u smesu ce icipi 80 g). Kikiriki možete samleti ili usitniti.

Oblukujte kuglice dok je masa topla. Vodite racuna, jer se brzo steže. Kuglice valjajte u mleveni keks ili kikiriki.

## **Savet**

Snickers kao pravi :)