

okoladna bonžita



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6** kašikameda
- **100** gšecera
- **250** gmargarina
- **200** gcokolade
- **150** gpecenog susama
- **150** gmlevenih oraha
- **150** gseckanih oraha
- **50** gsuvog groža
- **250** g pahuljacar na dar

Priprema

Med i šecer rastopiti na slaboj vatri, dodati margarin i sve zajedno mešati dok se ne ujednaci masa. Zatim dodati mlevene i seckane orahe, susam, cokoladu, suvo grože. Smesu mešati dok se ne ujednaci. Skloniti sa ringle, pa dodati pahulje ar na dar. Posudu obložiti celofanom i isipati smesu. Ostaviti na hladnom da se stegne. Prevrnuti na plato i seci željene kocke. Dekorisati cokoladom. Prijatno!

Savet