okoladna bonžita za klince i klinceze



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g**šecera
- **200 g**crne **Menaž cokolade**
- **6 kašika**meda
- **200 g**margarina
- **250 g**kornfleksa
- **50 g**kikirikija
- **50 g**lešnika
- **50 g**indijskog oraha
- **po želji**ekspandiranog pirinca

Priprema

Šecer, margarin i med staviti zajedno da se otope, mešajuci povremeno.

Kad smesa provri iskljuciti ringlu, ubaciti izlomljenu cokoladu, promešati dok se ne otopi i smesa ne bude kompaktna.

Skinuti sa ringle, umešati kikiriki, indijski orah, lešnik, kornflejks i espandirani pirinac. Dobro promešati.

Izruciti tako dobijenu masu u silikonski ili obican pleh obložen papirom za pecenje. Dobro pritisnuti varjacom da se masa lepo slegne. Staviti u friz da se stegne.

Stegnutu bonžitu izvaditi iz kalupa i ukrasiti po želji. :) Prijatno!

Savet

Možete koristiti bilo koju silikonsku modlu, u obliku srca isto jako lepo izgleda. :) S obzirom da je moja bonžita bila namenjena najmjima morala je i da zadovolji njihove želje, pa sam odabrala ovog oveuljka za modlu. :)