

oko trouglici



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g Menaž čokolade**
- **5 banana**
- **75 g badema**
- **250 g kora za pitu**
- **malocimet**
- **malo šećera u prahu**
- **1 limun**

Priprema

Izlomiti **Menaž čokoladu** na sitne parčice, sjediniti sa iseckanim bananama i bademima. Uzeti jedan limun, iscediti ga i sipati preko napravljene smese.

Uzeti tri kore i nareati ih jedna na drugu. Nareane kore iseci na tri trake. Stavljati po tri kašičice smese na pocetak trake i savijati istu na nacin da se formiraju trouglovi. Proceduru ponavljati dok se ne potroši materijal.

Zagrejati rernu i ubaciti pleh u kome su na papiru za pecenje poreani trouglovi i peci 15 minuta.

Po želji posipati šećer u prahu i cimet, pre ili posle pečenja.

Savet