

okoladna flašica



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** mlevenog keksa
- **250 g** margarina
- **200 g** prah šecera
- **100 ml** mleka
- **100 g** peceni mleveni lešnik
- **2 kašike** kakao
- **100 g** Menaž cokolade

Preliv:

- **100 g** Menaž cokolade
- **4 kašike** ulja

Priprema

Izmutiti margarin sa šecerom u prahu. Dodati keks, lešnike, kakao, mleko i istopljenu cokoladu.

Rukama dobro sjediniti smesu. Uzeti jednu flašicu od 500 ml, preseći je po dužini (ali samo sredinu, dno i vrh treba da ostanu celi. Napuniti smesom flašicu, puniti je kroz taj otvor što je presecen. Ostaviti tako preko noci u frižider.

Sutra dan polako makazama pažljivo seckati deo po deo plastike, dno i vrh polako skinuti.

Istopiti cokoladu sa uljem i preliti celu flašicu.

Ostaviti da se stegne glazura i onda konzumirati flašicu.

Savet