

Lilihip



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g šecera**
- **1 štangla Menaž cokolade**

Za preliv:

- **2-3 štangle Menaž cokolade**
- **1/2 dl slatke pavlake**
- **malo ulja**

Priprema

Pripremite kalupe i premažite ih uljem.

Šefer otopiti u šerpici da se kristalizuje i dodati izlomljenu cokoladu. Šefer i cokoladu mešajte na laganoj vatri. I tako vrelu smesu izlijte u namazane kalupe. U svaki kalup stavite drveni štapić ili cackalice (štapiće možete staviti i pre izlivanja smese, da se tako sa štapićem stegnu i ohlade).

Ostavite tako da stoje 5-10 minuta i pažljivo odvojite od kalupa. Kalupi moraju biti dobro namazani uljem ako ne lizalice se neće odvojiti i lomice se.

U posebnu cinijicu stavite slatkou pavlaku da se zagreje i izlomljenu cokoladu. Otopite na laganoj vatri. Umacite lizalice u cokoladi. (Lizalice umacite pažljivo i brzo jer je otopljena cokolada topla pa će topiti šefer)

Ostavite da se malo stegnu i podelite deci.

Savet