

Domaca bonžita



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200** g muslija sa cokoladom
- **50** g kornfleksa
- **120** ml meda
- **60** g margarina
- **40** g fruktoze
- **prstohvatsoli**
- **po želji** suvo voće, orasi, bademi, lecnici, pistaci,...

Priprema

Musli pomešati sa kornfleksom (ako dodajete orahe, lešnike, pistace ili bademe iseckati ih, pa ih dodati musliju i kornfleksu).

Margarin, med, fruktozu i so otopiti na laganoj vatri.

Otopljenu smesu dodati smesi sa muslijem i kornfleksom, zatim dodati i suvo voće pa sve dobro izmešati.

Smesu utisnuti u kalup obložen papirom za pečenje, prekriti najlonskom folijom i ostaviti u frižideru preko noci.

Sutradan stegnutu bonžitu, izvaditi na dasku za secenje pa iseci na parcice željene velicine.

Isecene bonžite uviti u najlonsku foliju i cuvati ih u frižideru.

Savet