

Bonžite u oblandi



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g**margarina
- **8** kašikameda
- **200 g**bele ili crne cokolade
- **200 g**car na dar cokoladnih pahuljica
- **200 g**susama
- **200 g**neslanog kikirikija
- **2**oblane
- **200 g**suvog groža

Priprema

Propržiti susam, dok ne dobije smekastu boju.

Margarin i med staviti u šerpu da provri.

Kada provri margarin i med, dodati car na dar pahuljice, susam, kikiriki, suvo groždje i cokoladu.

Kada ste sve sjedinili, mlaku smesu razmazati po oblandi i prekriti je još jednim slojem oblane.

Savet

Pre mazanja na oblandu, smesa ne sme da bude previše vrua, a ni hladna.