

Bonžite u oblandi



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** margarina
- **8 kašika** meda
- **200 g** bele ili crne čokolade
- **200 g** čar na dar čokoladnih pahuljica
- **200 g** susama
- **200 g** neslanog kikirikija
- 2 oblande
- **200 g** suvog grožđa

Priprema

Propržiti susam, dok ne dobije smeđkastu boju.

Margarin i med staviti u šerpu da provri.

Kada provri margarin i med, dodati čar na dar pahuljice, susam, kikiriki, suvo grožđe i čokoladu.

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

Savet

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