

Novogodišnje jelkice od kornfleksa



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Za jelkice:

- **1 kutija** kornfleksa
- **250 g** bele cokolade za kuvanje
- **4 kašike** meda
- **1 kašika** zelene boje za kolace

Za dekoraciju:

- **1 kesica** šarenih mrvica

Priprema

Stavite belu cokoladu i med u veliku šerpu da se otopi, dodati zelenu boju, ugasiti ringlu, dodati kornfleks i dobro izmešati. Vaditi rukama i oblikovati u jelkice (moje baš i nemaju najsjačajniju formu, ali možda vama uspe bolje). Dok su još tople i lepljive posuti šarenim mrvicama. Služiti tek kada se dobro ohlade i stegnu. Uživajte u praznicima!

Savet