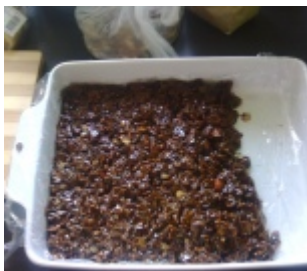


Dadine cokoladne bonžite



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g** seckanog badema
- **100 g** orahe
- **250 g** margarina za kolace
- **200 g** cokolade za kuvanje
- **4-5 kašika** meda
- **250 g** kornfleksa
- **100 g** šecera
- sok od pola limuna
- **100 g** suvih smokava

Priprema

Na blagu vatru u šerpi topiti šećer, med, cokoladu, margarin. Kada se istopi dodati sok od limuna, bademe, orahe, smokve i kornfleks.

Ako vam je masa ređa dodajte kornfleksa po potrebi. Dobro umešajte i iskrenite u dublju tepsiju. Smesu ohladiti i seci na štanglice.

Savet

Kola nije doekao neku lepšu sliku za dekoraciju jer se naeo kašikom :D