

Bonžita (10)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g**šecera
- **6 kašik**ameda
- **100 g**cokolade
- **1m**argarin
- **200 g**kikirikija
- **200 g**susama
- **200 g**suvog groža
- **200 g**car na dar-cokoladni

Priprema

Med i šećer topiti na laganoj vatri, zatim dodati izrendan margarin (rpoizvoac po izboru), zatim dodati cokoladu.

U vecu posudu pomešati car na dar, susam koji ste prethodno propržili i kikiriki koji ste iseckali i suvo grože.

Kada su se istopili med, šećer, margarin i cokolada skloniti sa vatre i preliti preko suvih sastojaka. Sve to dobro promešati drvenom kašikom.

Uzeti poslužavnik i namazati uljem vrlo malo, zatim u njega sipati kolac i poravnati ga. Kada se kolac ohladi seci na štanglice i poslužiti.

Savet

Preko možete sipati istopljenuokoladu i možete ga praviti bez suvog groža, kao što ga ja pravim. Prijatno i uživajte!