

Alva sa cokoladom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g**šecera
- **2-3 kašike**brašna
- **150 g**susama
- **2 kašike**ulja
- **1 šoljica (od kafe)**vode
- **1 kesica**vanilin šecera
- **50 g**cokolade

Priprema

Susam propržiti pa ohladiti, ohlaženi susam samleti. Prepeci i brašno da malo dobije boju. Sastaviti susam i ulje pa dodati i brašno. Dobro izmešati. Ušpinovati šecer i vodu kao za slatko pa sipati polako susam i brašno i prestano mešati.

Ostaviti na vatra još 5 minuta, pa dodati i cokoladu. Izliti u namašcenu tepsiju. Ohladiti i seci na kocke.

Savet

Hvala Jeleni na ovom predivnom receptu a detaljno recept možete pogledati na Bakinoj kuhinji.