

## **?oko bars**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je\_**

- **200 g** cokolade za kuvanje
- **100 g** mlečne cokolade
- **3 kašike** kokosovog ulja
- **50 g** seckanih suvih šljiva
- **30 g** suvog grož?a
- **30 g** krupno seckanog lešnika

### **Ostalo:**

- **50 g** krupno seckanog lešnika

## **Priprema**

Iseci masni papir na 2 trake širine oko 8 cm. Istopiti 70 g cokolade i 70 g mlečne cokolade sa kašikom ulja. Ostaviti da se malo ohladi pa zatim razmazati po pek papiru. Ostaviti da se stegne pa lagano oštirim nožem izrezati pravougaonike. Ostaviti ih na hladnom mestu najbolje u frižideru. Otopiti u mikrotalasnoj preostalu cokoladu sa kokosovim uljem i u vruće umešati seckane suve šljive, grož?ice i lešnike. Ostaviti da se smesa prohladi. Uzeti pločicu cokolade naneti malo smese i pritisnuti sa još jednom pločicom. Rukama blago oblikovati da se lepo popune bocne strane i uvaljati ih u lešnike. ?oko bars držati u frižideru do služenja.

## **Savet**