

## **Bele kocke**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **150 g** šecera
- **100 ml** vode
- **150 g** mlevenog lešnika
- **150 g** mlevenog posnog keksa
- **50 g** čokolade
- **100 g** margarina
- **1 kašika** meda
- **1 kesica** šarenih čokoladnih bombonica

### **Za glazuru:**

- **150 g** posne bele čokolade
- **3 kašike** ulje
- **1 kesica** šarenih čokoladnih bombonica

## **Priprema**

Ušpinovati vodu i šećer oko 3 minuta, skinuti sa ringle i dodati keks, lešnik, izrendanu čokoladu, med, margarin, 1 kesicu istucanih čoko bombonica.

Sjediniti masu i izliti nauljani pleh. Kada se masa dobro stegne iseci na kocke i svaku preliti glazurom i ukrasiti bombonicama.

**Savet**