

# **Beli kikiriki trouglovi**



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **50 ml vode**
- **200 g šećera**
- **200 g mleka u prahu**
- **125 g margarina**
- **100 g bele cokolade**
- **100 g kikirikija blanširanog**

## **Priprema**

Šećer i vodu staviti na šporet, kad provri pustiti jedno 3 minuta još, dodati margarin, kada se skoro istopio, dodati cokoladu. Skinuti sa vatre pa mešati dok se sve ne istopi.

U masu dodati mleko u prahu i umutiti mikserom, nakon toga dodati seckani kikiriki, sve sjediniti i sipati u kalup. Možete i rukama formirati kad se malo prohladi u piramidu ako nemate kalup. ;) Ostaviti preko noci da se suši u frižideru i seci na šnите. ;)

## **Savet**