

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 čokolade
- **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 čokoladu. 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 šnite. ;)

Savet