

Beli kikiriki trouglovi (2)



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **50 ml**voda
- **200 g**šecer
- **200 g**mleko u prahu
- **120 g**margarina
- **100 g**bele cokolade
- **100 g**kikiriki

Priprema

Pomešati šecer i vodu i pustiti 3 minuta da vri na laganoj vatri. Dodati margarin, kad se istopi umešati cokoladu. Skinuti s vatre i mešati dok se ne sjedine sastojci. U masu dodati mleko u prahu i mutiti mikserom 2 minuta. Dodati seckani kikiriki, promešati i isipati u kalup za trouglove ili pustiti da se prohladi pa masu isipati na providnu foliju i oblikovati željeni oblik. Kolac se lako pravi, ne možete pogrešiti, vrlo je ukusan i dekorativan. Prijatno!

Savet