oko-kikiriki štanglice sa keksom



težina: **srednje**

za: **36** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 dl**vode
- **400 g**šecera
- **270 g**margarina
- **1**vanil-šecer
- **400 g**izdrobljenog keksa
- **320 g**seckanog neslanog kikirikija
- **150 g**cokolade

Priprema

Vodu sipati u šerpu, dodati šecer i vanil-šecer, pa mešati dok se ne sjedini sa vodom. Zatim dodati 250g margarina i 50g cokolade za kuvanje i mešati dok se ne otopi.

Nakon toga ubaciti seckani kikiriki i izdrobljen keks pa sve dobro sjediniti.

Dobijenu smesu sipati u pleh i staviti u frižider da se ohladi. Zatim otopiti 100g cokolade za kuvanje sa 20g margarina i 1 kašikom ulja. I otopljenu cokoladu staviti preko kolaca i preko toga seckani kikiriki.

Savet