

Trouglovi sa susamom, medom i cokoladom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5 kašikamed**a
- **50 g**šecera u prahu
- **80 g**margarina
- **3 kašike**gorkog kakaoa
- **100 g** mlevenog keksa
- **30 g**grubo mlevenog kikirikija
- **100 g**susama
- **100 ml**cokoladne glazure

Priprema

Spremiti prvo namirnice.

Na suvom tiganju ispržiti susam, paziti da ne zagori. Ostaviti ga da se hladi. Na tihoj vatri otopiti med i šećer u prahu. Dodati margarin i kakao i mešati da se sve otopi. Sipati smesu u keks, dodati grubo sećkan, ili ako više volite, samleven kikiriki, i lepo promešati da se sve ujednaci.

Kalup za trouglove nauljiti i odmah sipati smesu. Dobro je utisnuti i ostaviti da se stegne.

Kada se kolac stegao, izvaditi ga iz kalupa i prelitati cokoladnom glazurom. Posuti susamom, još malo ga ohladiti i seci na trougliće.

Savet