

?oko-mak cvetici



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 ml** mleka
- **200 g** šecera
- **200 g** mlevenog maka
- **150 g** margarina
- **1** čaša čokoladne glazure
- **300 g** mlevenog keksa
- **100 g** izmravljenog keksa
- **100 g** suvog grožđa
- **maloruma**

Priprema

Suvo grožđe preliti sa malo ruma i ostaviti da odstoji. U mleo sipati šecer i mak pa kuvati 10 minuta.

Dodati margarin i čokoladnu glazuru i mešati dok se ne istopi.

Skloniti sa šporeta pa dodati mleveni keks i suvo grožđe.

Na kraju dodati izmravljeni keks i promešati.

Smesu sa keksom sipati u podmazan pleh i izravnati. Ostaviti da se ohladi pa modlom vaditi cvetice.

Savet