Šareni kolacici

težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 ml**voda
- **150 g**šecera
- **150 g**mlevenih lešnika
- **150 g**mlevenog keksa
- **3 kašike**kakao
- **50 g**cokolade
- **100 g**margarina
- **1 kašika**med
- **2 kesice (90 g)**šarenih bombonica
- Za glazuru:
- **200 g**cokoladne glazure

Priprema

U šerpu uliti vodu, dodati šecer te staviti na vatru i ušpinovati. Potom skloniti sa ringle, dodati kakao, prepecene i samlevene lešnike i mleveni keks. Sve dobro promešati kako bi se svi sastojci sjedinili.

U šerpicu staviti margarin, cokoladu te otopiti na pari i sjediniti sa pripremljenom smesom. U sve to dodati med i iseckane šarene bombonice...

...te sve dobro promešati kako bi se svi sastojci sjedinili.

Smesu izruciti u podmazan pleh i ostaviti da se stegne.

Seci na štanglice (ili parcice željene velicine) te svaku štanglicu preliti cokoladnu glazurom, ostaviti da se glazura stegne, servirati te poslužiti.

Savet