

Domace snikers cokoladice



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za cokoladice:

- **400 ml** vode
- **350 g** šecera
- **150 g** margarina
- **100 g** cokolade
- **250 g** mlevenog keksa
- **200 g** drobljenog keksa
- **350 g** drobljenog (ili seckanog) kikirikija

Glazura:

- **200 g** cokolade
- **5 kašikam** leka
- **100 g** margarina

Priprema

U dublu šerpu staviti vodu i šefer da provri. Kada provri dodati cokoladu i margarin. Mešati dok se ne otopi. Skloniti sa šporeta i dodati kikiriki, promešati pa dodati mleveni i drobljeni keks (ako je potrebno dodati malo više mlevenog keksa).

Sve dobro izmešati i izliti u pleh koji ste prethodno blago premazali uljem. Ostaviti u žamrzivac oko 1,5h da se dobro stegne da bi mogli lepo da seceete cokoladice.

Posle 1,5h izvaditi iz zamrzivaca iseci oblik cokoladice i vratiti ih u zamrzivac dok pripremate glazuru.

Glazura: otopiti na pari cokoladu, mleko i margarin. okoladice umakati u glazuru i reati na pek papir. Po želji ukrasiti seckanim kikirikijem. Ohladiti u frižideru pa služiti. Prijatno.

Savet

Ukus je identian kao i kupovne