Trouglovi sa kikirikijem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **50 ml**vode
- **200 g**šecera
- **200 g**mleka u prahu
- **125 g**margarina
- **100 g**bele cokolade
- **100 g**kikirikija (blansiranog)
- **100 g**cokolade za kuvanje
- **3 kašike**mleka
- **1 kašika**ulja

Priprema

Pomešati šecer i vodu i staviti na ringlu. Pustiti da na umerenoj temperaturi vri 3 minuta.

Dodati margarin i mešati da se otopi. Umešati i belu cokoladu. Skloniti sa ringle i mešati da se sve lepo sjedini.

Usuti mleko u prahu i mutiti mikserom 2 minuta.

Dodati i seckani kikiriki i promešati.

Sipati u kalup za trouglove i staviti da se ohladi i stegne.

Izvaditi iz kalupa, staviti na tacnu i preliti glazurom. Glazura: otopiti cokoladu sa mlekom i uljem.

Vratiti na kratko u frižider pa iseci i poslužiti.

Uživajte u ukusu!

Savet