

Grickalice od susama i kikirikija



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **50 g** pecenog kikirikija
- **100 g** pecenog susama
- **na vrh kašice** mlevenog umbira
- **3 kašike** vode
- **3 kašike** borovog meda
- **100 g** šecera

Priprema

Staviti u tiganj šećer na tihoj vatri da se karamelizuje, mešati da se masa ujednači. Kada se šećer karamelizuje, dodati vodu i med. Smanjiti temperaturu, mešati dok se masa ujednači i karamelizovani šećer otopi. Prethodno ispeci na tihoj vatri susam i kikiriki. Voditi računa da ne pregori. U otopljen šećer sipati susam, đumbir i kikiriki, sve dobro promešati. Pleh obložiti pek papirom. Razliti pripremljenu masu u pleh. Zagrejati rernu na 150 stepeni, staviti pleh u rernu desetak minuta na toj temperaturi. Izvaditi pleh, pustiti da se masa ohladi. Lomiti grickalice u veličini koju Vi želite.

U ove grickalice možete dodati pečeni badem, lešnik ili orah, sve zavisi od vašeg ukusa. Pustite mašti na volju i napravite slatke hrskave zanimacije po svom ukusu.

Savet