

Keks trouglovi sa kikirikijem



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g**šecera
- **100 ml**vode
- **125 g**margarina
- **100 g**mlevenog kikirikija
- **200 g**mlevenog keksa
- **100 g**cokolade
- **3 kašik**emleka
- **1 kašik**aulja

Priprema

Pomešati šećer i vodu i staviti na ringlu. Pustiti da na umerenoj temperaturi vri 4-5 minuta. Dodati margarin i mešati da se otopi.

Skloniti sa ringle, dodati keks i kikiriki i mešati da se sve lepo sjedini.

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 kolac na kratko u frižider pa iseci i poslužiti. Uživajte u ukusu!

Savet