

Posne kikiriki štangle



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g**šecera
- **1 kafena** šoljicavode
- **250 g**margarina
- **400 g**mlevenog keksa
- **200 g**mlevenih oraha
- **200 g**mlevenog kikirikija

Glazura:

- **150 g**cokolade
- **6 kašika** ulja
- **50 g**celih kikirikija

Priprema

Šecer i vodu ušpinovati, da vri na laganoj vatri oko 2-3 minuta. Dodati margarin isecen ma manje kocke i mešati dok se ne otopi. Skloniti s vatre pa dodati keks, orahe i kikiriki. Promešati sve sastojke i oblikovati koru. Ostaviti da se ohladi.

Hlaenu koru iseci na kocke željene velicine i svaku umakati u otopljenu cokoladu. Dok je još mlaka cokolada staviti po 2 cela kikirikija. Dobro rashladiti i uživati u divnom ukusu. Prijatno!

Savet