

Kolacici od kikirikija



Sastojci

Potrebno je:

- Dezert je retkost u Africi. Nakon jela uglavnom se služi voće, ali postoje izuzeci kao što je su na primer Novogodišnji praznici. Ukusni i lako se prave, kolacici od kikirikija su vrlo slatki i imaju odreenu ljutkastu aromu zbog kikirikija. Svi koji imaju plombe u zubima trebalo bi da paze kad jedu ove kolacice!

Potrebno je:

- 500 g kikirikija, nesoljenog i krupno iseckanog
- 350 g šecera
- 4 kašike sirupa od glukoze
- 7 kašike vode
- 1 kašika putera

Priprema

Na tihoj vatri karamelizujte šecer. Pomešajte kikiriki sa vodom i sirupom, dodajte karamelizovan šecer i dobro izmešajte.

Podelite smesu na dva papira za pečenje koji su podmazani puterom i razvucite na debljinu od oko 0.5cm.

Isecite pravougaonike ili krugove i ostavite da se stegne.