

Šeširici



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 250 gšecera
- 3jajeta
- 250 gmargarina
- 200 gseckanih lešnika
- 200 gcetvrtastog keksa
- 200 gžele bombona
- 200 gcokolade
- 200 gcokolade za preliv

Priprema

Šecer izmutiti sa jajima dok smesa ne pobeli. Onda prebaciti u šerpu i staviti na tihoj vatri. Ddoati margarin isecen ka kockice. Mešati dok se sve lepo ne otopi i sjedini. Onda skloniti sa vatre pa dodati iseckane žele bombone, iseckan lešnik izlomljen keksa na manje komade i iseckanu cokoladu. Sve lepo sjediniti da se masa ujednaci. Onda na papiru za pecenje vaditi malom kašikom smesu, velicine oraha. Ostaviti na hladnom da se stegne. Kada su se šeširici stegli premazati ih istopljenom cokoladom.

Savet