

Kikiriki trouglovi



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za masu za trouglove

- **150** gpečenog, mlevenog kikirikija
- **150** gmlevenog keksa
- **100** gprah šecera
- **3-4** štanglecokolade
- **50** gputera
- **po potrebi**slatke pavlake

Za glazuru:

- **2** štanglebele cokolade
- **2** štanglecrne cokolade
- **2** kašikaulja

Priprema

Spojiti u posudi mleveni kikiriki i keks, dodati šecer, omekšali puter i cokoladu. Zamesiti masu rukom pa ako nije dovoljno kompaktna dodati malo slatke, neumucene pavlake. Masu sipati u trougao kalup koji smo prethodno obložili najlon folijom. Dobro popuniti kalup i poravnati ga na vrhu. Krajevima folije prekriti masu u kalupu. Ostaviti par sati da se stegne i ohladi.

Ohla?en kolac izvrnuti iz kalupa na tacnu. Preliti prvo jednom pa drugom (naizmenicno) rastopljenom sa uljem, cokoladom. Kad se glazura stegne seci na šnite - trouglove.

Savet

Trouglovi od kikirikija su jedan od slatkiša koje sam pravila za Uskrs. Trouglovi se mogu napraviti i bez kalupa tako što se masa izruži na foliju i rukama formira trouglasti oblik. Zaviti u foliju i još malo rukama doterati oblik.