

# **Štapici sa ratlukom i susamom**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **10** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **225** gratluka
- **100** g susama
- **25** g šećera u prahu
- **1/4** kašicicesoka od limuna

### **I još:**

- **50** g cokolade

## **Priprema**

Trebao mi je recept za štapice da isprobam silikonsku modlu koju sam dobila, šetajući po internetu pronašla sam ovaj recept. Jedan deo štapica radila sam sa rukama, (na fotografiji) a drugi u modli. Ratluk kupite koji volite. Iseci ga na kockice, dodati šećer, sok od limuna. Susam prepržiti na teflon tavi, vruc sipati po ratluku. Mešati sve dobro, rukama. Kad je masa dobro izmešana, oblikovati štapice, slagati na tacnu na kojoj je papir za pecenje, staviti sve zajedno u zamrzivac. okoladu otopiti i hladne štapice umakati u cokoladu do pola, pošto su štapici hladni, cokolada ce se odmah stegnuti. Poslažite na tacnu i ostavite ih u frižider do služenja.

## **Savet**