

Štapici sa ratlukom i susamom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Potrebno je:

- 225 gratluka
- 100 gsusama
- 25 gšecera u prahu
- 1/4 kašičicesoka od limuna

I još:

- 50 gcokolade

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 šecer, sok od limuna. Susam prepržiti na teflon tavi, vruć sipati po ratluku. Mešati sve dobro, rukama. Kad je masa dobro izmešana, oblikovati štapice, slagati na tacnu na kojoj je papir za pečenje, staviti sve zajedno u zamrzivac. Čokoladu otopiti i hladne štapice umakati u čokoladu do pola, pošto su štapici hladni, čokolada će se odmah stegnuti. Poslažite na tacnu i ostavite ih u frižider do služenja.

Savet