

Beli trouglovi sa kikirikijem i suvim grožem



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g**šecera
- **50 ml**vode
- **200 g**mleka u prahu
- **125 g**margarina
- **100 g** bele cokolade
- **100 g**kikirikija (blanširanog)
- **50 g**suvog groža

Za glazuru:

- **100 g**cokolade za kuvanje
- **3 kašik**mleka
- **1 kašik**aulja

Priprema

Pomešati šećer i vodu i staviti na ringlu, da provri.

Dodati margarin i mešati da se otopi. Umešati i belu čokoladu. Skloniti sa ringla i mešati da se sve lepo sjedini.

Usuti mleko u prahu.

Umutiti mikserom.

Dodati i seckani kikiriki i promešati. Umesati i suvo grože.

Sipati u kalup za trouglove i staviti da se ohladi i stegne.

Izvaditi iz kalupa i staviti na tacnu.

okoladu otopiti sa mlekom i uljem i preliti kolac.

Vratiti na kratko u frižider pa iseci i poslužiti. Uživajte u ukusu!

Savet

Može se sipati i u manji pleh, umesto u kalup za trouglove, pa da se kasnije seku kockice ili štanglice.