

?ar na dar hrskavi ježici



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **8 kašik**meda
- **150 g**šecera
- **250 g**margarina
- **100 g**cokolade
- **100 g**susama
- **100 g**blanširanog kikirikija
- **70 g**seckanih lešnika
- **250 g**car na dar pahuljica

Priprema

U posudu staviti med, margarin, šecer i cokoladu. Staviti na tihoj vatri da se sve otopi iz povremeno mešanje.

Kad se sastojci otope, pustiti da malo kuva oko 3-4 minuta. U vruću smesu dodati blago izmrvljeni car na dar, seckane lešnike, seckani kikiriki i proprženi susam.

Dobro izmešati. Vruću smesu vaditi kašikom praviti ježice i stavljati na podmazanom poslužavniku.

Ostaviti da se stegnu. Služiti i uživati u ukusu!

Savet

Ukusni hrskavi kolači!