

## ***Kocke sa susamom***



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **10** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **4 kašik**meda
- **120 g**margarina
- **100 g**šecera u prahu
- **1 rebro**cokolade
- **100 g**seckanog oraha
- **100 g**prepečenog susama
- **100 g**mlevenog keksa

#### **Za glazuru:**

- **100 g**cokolade
- **4 kašik**aulja

### **Priprema**

Otopiti na laganoj vatri med, a zatim dodati margarin. Kad se sastojci sjedine dodati šecer u prahu i rebro cokolade. Mešati dok se sve ne otopi i sve sjedini. Skloniti sa šporeta pa dodati seckan orah, prepečen susam i mleven keks. Sve promešati i vruce oblikovati na tacnu za kolace. Kad se smesa skroz ohladi otopiti na pari cokoladu sa uljem i preliti kolac. Seci kocke ili štangle. Prijatno!

### **Savet**