

Šišarke



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200** gmlevenog kesa
- **4** kašikameda
- **3** kašikekakao praha
- **2** kesicevanilin šecera
- **30** gmargarina
- **6** kašikedžema od kajsije
- **100** gcokoladnih pahuljica u obliku školjki
- **1** kašikaprah šecera

Priprema

Mkeveni keks, med, kakao prah, vanilin šecer, otopljeni margarin i džem izmešamo da dobijemo ujednacenu masu.

Od dobijene smese formiramo male kupove.

Od dole na gore krenemo da reamo cokoladne pahuljice i formiramo šišarke.

Savet

Ako želimo da šišarke budu zatvorenije ondak ih skupimo držeći kola u ruci i lagano ih pritisnemo.