

Kikiriki trouglovi



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g**krupno mlevenog kikirikija
- **100 g**cele cokolade
- **130 g**margarina
- **200 g** mleka u prahu
- **200 g**šecera
- **50 ml**vode
- **100 g**bele cokolade za glazuru

Priprema

Staviti vodu u serpicu, kad provri pustiti da vri 2-3 minuta, a onda dodati margarin isecen na kockice i belu cokoladu. Kad se sve istopi skloniti sa vatre. U smesu dodati mleko u prahu i izmutiti mikserom, a nakon toga dodati kikiriki. Sve sjediniti pa smesu rasporediti u truglasti kalup, a ko nema kalup moze da se izlije u tespsiju pa da se iseku štanglice.

Kada se dobro stegne izvaiti iz kalupa pa premazati glazurom od bele cokolade.

Savet