

Štangle sa kikirikijem i keksom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **120 g** margarina
- **120 g** prah šećera
- **120 g** pečenog neslanog kikirikija
- **100 g** čokolade za kuvanje
- **120 g** keksa

Za glazuru:

- **50 g** čokolade za kuvanje
- **2 kašike** kakaoa
- **3 kašike** šećera
- **1 dl** vode
- **1 kašika** ulja

Priprema

Kikiriki izblendirajte, a keks izlomite rukama. U odgovarajuću posudu penasto umutite margarin sa prah šećerom, kikiriki, keks i preko sipajte istopljenu čokoladu. Sve dobro sjedinite varjačom ili rukama. Na uljem podmazanu dugacku tacnu izrucite smesu i rastanjite na debljinu do 2 cm. Za glazuru stavite u malu posudu vodu, šećer, čokoladu i kakao i pustite da provri uz mešanje. Na kraju dodajte ulje, izmešajte pa time prelijte kolac. Stavite u frižider da se dobro ohladi i stegne pa ga secite na željene štangle.

Savet