

# **Yo-Yo šarene štanglice**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **100 g**šecera
- **250 g**margarina
- **200 g**cokolade za kuvanje
- **100 ml**mleka
- **300 g**mlevene plazme
- **50 g** pecenih mlevenih lešnika
- **70 g**šarenog ekspandiranog pirinca
- **50 g** bele cokolade

## **Priprema**

Na srednjoj temperaturi staviti šecer, mleko i margarin da se otopi.

Kad se otopi dodati cokoladu i mešati da se i cokolada otopi. Skloniti sa strane da se sve prohladi. U ciniji izmešati plazmu, lešnike i šarenin pirinac.

Preliti prohlađjenom smesom od cokolade i špatulom izmešati.

U manji pleh staviti pek papir i sipati smesu. Poravnati i ostaviti u frižideru oko 30 minuta da se stegne.

Odozgo narendati beli cokoladu.

Seci na štanglice i poslužiti! Prijatno!

## Savet