

Bela salamica



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g** izlomljene plazme
- **100 g** mlevene plazme
- **30 g** kokosa
- **100 g** mleka u prahu
- **70 g** žele bombona
- **200 g** bele čokolade
- **180 g** margarina

Priprema

Istopiti margarin i belu čokoladu, pa dodati izlomljenu i mlevenu plazmu, kokos...

... mleko u prahu...

.. i iseckane žele bombone.

Dobro sjediniti i podeliti na dva dela, pa od svakog dela oblikovati salamicu. Uviti ih u foliju i ostaviti u frižider nekoliko sati da se stegnu. Zatim ih iseci na parčad debljine 1 cm i poslužiti.

Savet