

Domaca cokolada



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g**šecera
- **50 ml**vode
- **100 g**margarina
- **200 g**mleka u prahu
- **50 g**kakao

Priprema

Šecer i vodu stavite da ključa 2 minuta. Sklonite sa ringle i malo prohladite pa dodajte margarin, mleko u prahu i kakao. Izmiksati pa na pek papir oblikovati posuti kikiriki i blago pritisnuti. Ohladiti na sobnoj temperaturi, a zatim staviti u frižider da se stegne.

Savet