

Sitni kolaci (2)

Sastojci

Rafaello kuglice:

- 400 g mleveni šecer
- 400 g mleko u prahu
- 400 g kokosovo brašno + 100 g za posipanje kuglica
- 250 g margrina
- 200 ml vode

Slatke kiflice:

- 100 g mlevenih oraha
- 100 g šecera
- 200 g margarina
- 280 g brašna
- 100 g šecera u prahu (za posipanje)

Kikiriki štanglice (toblerone):

- 500 g mlevenog keksa
- 100 ml vode
- 250 g margarina
- 1 jaje
- 200 g kikirikija
- 250 g šecera
- 2 vanilin šecera
- 100 g cokolade za kvanje
- 50 g kikirikija (za posipanje)

Toblerone štanglice:

- 4 jajeta
- 200 g šecera
- 250 g margarina
- 200 g cokolade za kvanje
- 500 g mlevenog keksa

- 100 g pecenog susama

Priprema

Rafaelo kuglice: Staviti vodu da prokuva, dodati šećer, mleko u prahu, kokosovo brašno, pa mešati dok se sve ne rastopi. kada se ohladi praviti kuglice i puniti sa lešnikom ili orasima i valjati u kokosu.

Slatke kiflice: Zamesiti sve sastojke i praviti kiflice i redjati u namazanu uljem tepsiju. Zagrejati na 200°, a peci na 180 C dok ne porumene.

Kikiriki štanglice: Sjedinjiti vodu, šećer, vanilin šećer, otopljeni margarin, onda jaje, kikiriki, keks, pa promešati varijacom i izliti u podmazan pleh i izravnati, pa od gore premazati istopljenom cokoladom i posuti mleveni kikiriki i seci štanglice.

Toblerone štanglice: 4 cela jaja sa šećerom kuvati na pari, dok se šećer ne istopi, skloniti sa vatre, pa dodati margarin, susam, keks, cokoladu 100 g, pa malo mešati.

Izliti u tepsiju i premazati sa 100 g cokoladom, pa izravnati.

Ostaviti da se malo ohladi i seci na štanglice.