

## Bonžita



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **15** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **150 g** margarina
- **100 g** čokolade
- **2 kašike** meda
- **50 g** pečenog susama
- **100 g** suvog grožđa
- **200 g** car na dar pahuljica

## Priprema

Margarin i čokoladu staviti da se tope na laganoj temperaturi. Kada se otope, dodati med i mešati dok se ne otopi. U smesu dodati suvo grožđe i susam, pa dobro izmešati. Nakon toga dodati pahuljice i sjediniti sve sastojke.

Smesu oblikovati po želji, a možete je sipati u papirne korpice kao što sam ja uradila. Ostaviti da se stegne u frižideru, par sati.

## Savet