

Bonžita



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **8** kašikameda
- **100** gprah šecera
- **100** gcokolade
- **250** gmargarina
- **200** gsusama
- **100** gseckanih orahe
- **250** gcar na dar (kakao flipsa)

Priprema

U šerpu staviti med, šecer i mešati na tihoj vatri da se sve otopi, pa dodati cokoladu i margarin. Kada se sve otopi umešati peceni susam, orahe i car na dar. Pustiti da jedno dva-tri kljuca provri i skloniti sa šporeta. Masu izruciti u pleh obložen papirom za pecenje i po želji prelit sa glazurom od cokolade.

Savet