

Kikiriki štanglice



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** dl vode
- **200** g šecera
- **125** g margarina
- **50** g posne čokolade za kuvanje
- **250** g posne mlevene plazme
- **100** g mlevenog kikirikija (neslanog)
- **1** vanilin šećer

Glazura:

- **100** g posne čokolade
- **maloulja**

Priprema

Vodu i šećer prokuvati, u to dodati pola margarina i čokoladu za kuvanje. Kada se istopi i lepo ujednaci dodati mlevenu plazmu i mleveni kikiriki, vanilin šećer. Sve lepo sjediniti i staviti na najlon foliju na tacnu. Preliti glazurom od čokolade.

Savet

Kad se ohladi slobodno izvadite iz tacne i skinite foliju pa secite na štanglice.