

Bele kocke



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g**šecera
- **100 ml**vode
- **150 gm**levenog lešnika
- **150 gm**levenog posnog keksa
- **50 g**cokolade
- **100 g**margarina
- **1 kašik**ameda
- **1 kesica**šarenih cokoladnih bombonica

Za glazuru:

- **150 g** posne bele cokolade
- **3 kašike**ulje
- **1 kesica**šarenuh cokoladnih bombonica

Priprema

Ušpinovati vodu i šecer oko 3 minuta, skinuti sa ringle i dodati keks, lešnik, izrendanu cokoladu, med, margarin, 1 kesicu istucanih coko bombonica.

Sjediniti masu i izlite na uljani pleh. Kada se masa dobro stegne iseci na kocke i svaku preliti glazurom i ukrasiti bombonicama.

Savet