Snikers kocke



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g**mlevenog posnog keksa
- **60 g**karamel bombone
- **2 kašike**meda
- **100 g**mlevenog kikirikija
- **100 g**cokolade za testo
- **80 ml** vode

Za glazuru:

- **150 g** bele cokolade
- **3 kašika**ulja

Priprema

U odgovarajucu šerpicu otopiti karamel bombone sa vodom pa dodati cokoladu i mešati da se sve to dobro izjednaci. Dodati mleveni kikiriki, med i keks. Smesu izjednaciti i ostaviti u frižideru oko 15 minuta da se prohladi. Obložiti cetvrtast pleh papirom za pecenje. Isipati smesu i oblikovati pravougaonu koru. Ostaviti da prenoci na hladnom pa sutradan je iseci na kockice. Otopiti cokoladu sa uljem i svaku kockicu umakati. Pripremljene kockice ukrasiti po želji.

Savet