okolada sa ekspandiranim prosom



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **5** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g**cokolade
- **80 g**maslaca
- **80 g**ekspandiranog prosa
- **1 kašicica**ekstrakta ruma

Priprema

Kad imate cokoladu koja vam se baš ne svia probajte da "popravite", a krajnji rezultat ce biti... prazan omot.:) Na laganoj vatri otopiti cokoladu i maslac, dodajte proso i dobro izmešajte kašikom da proso bude obloten sa svih strana. On ce malo "bežati". Uzmite silikonski kalup i kašicicom punite, dobro stiskajuci. A ako želite cokoladnu tablu, isto to uradite na papiru za pecenje i umotajte sa papirom i stavite u frižider da se ohladi i stegne. Ovaj ekspandirani proso je malo žilaviji od onih na koje smo navikli kad jedemo cokoladu sa rižom, ali ako ostavimo cokoladu preko noci, to više nije slucaj i kako se brzo napravi, još brže se pojede, a vi ste iskoristili sve ostatke cokolade.:)

Savet