

Domace snikers cokoladice



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za cokoladice:

- **400 ml**vode
- **350 g**šecera
- **150 g**margarina
- **100 g**cokolade
- **250 g**mlevenog keksa
- **200 g**drobljenog keksa
- **350 g**drobljenog (ili seckanog) kikirikija

Glazura:

- **200 g**cokolade
- **5 kašika**mleka
- **100 g**margarina

Priprema

U dublju šerpu staviti vodu i šećer da provri. Kada provri dodati cokoladu i margarin. Mešati dok se ne otopi. Skloniti sa šporeta i dodati kikiriki, promešati pa dodati mleveni i drobljeni keks (ako je potrebno dodati malo više mlevenog keksa).

Sve dobro izmešati i izliti u pleh koji ste prethodno blago premazali uljem. Ostaviti u žamrzivac oko 1,5h da se dobro stegne da bi mogli lepo da secete cokoladice.

Posle 1,5h izvaditi iz zamrzivaca iseci oblik cokoladice i vratiti ih u zamrzivac dok pripremate glazuru.

Glazura: otopiti na pari cokoladu, mleko i margarin. cokoladice umakati u glazuru i reati na pek papir. Po želji ukrasiti seckanim kikirikijem. Ohladiti u frižideru pa služiti. Prijatno.

Savet

Ukus je identian kao i kupovne