

Trouglovi sa kikirikijem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **50 ml** vode
- **200 g** šecera
- **200 g** mleka u prahu
- **125 g** margarina
- **100 g** bele čokolade
- **100 g** kikirikija (blansirano)
- **100 g** čokolade za kuvanje
- **3 kašike** mleka
- **1 kašika** ulja

Priprema

Pomešati šećer i vodu i staviti na ringlu. Pustiti da na umerenoj temperaturi vri 3 minuta.

Dodati margarin i mešati da se otopi. Umešati i belu čokoladu. Skloniti sa ringla i mešati da se sve lepo sjedini.

Usuti mleko u prahu i mutiti mikserom 2 minuta.

Dodati i seckani kikiriki i promešati.

Sipati u kalup za trouglove i staviti da se ohladi i stegne.

Izvaditi iz kalupa, staviti na tacnu i preliti glazurom. Glazura: otopiti cokoladu sa mlekom i uljem.

Vratiti na kratko u frižider pa iseci i poslužiti.

Uživajte u ukusu!

Savet