

Snikers štangle



težina: **lako**

za: **9** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** napolitanke
- **200 g** pecenog kikirikija
- **100 + 100 g** cokolade za kuvanje
- **70 g** margarina
- **2 kašike** ulja

Priprema

Rukama izmrvite napolitanke, stavite u sud pa dodajte krupnije mleven pržen neslan kikiriki, pa sve dobro izmešajte. Posebno otopite margarin i 100 gr. cokoladu i kuvajte na laganoj vatri dok se ne sjedini. Sklonite pa mlako lagano sipajte u predhodnu mešavinu. Mešajte dok se sve lepo ne sjedini.

Izlijte u plicu pravougaonu posudu i lepo izravnavajte, tj. utapkajte. Posebno na pari otopite 100 g cokolade, dodajte ulje, izmešajte i prelijte odozgo. Ostavite u frižider da se stegne i ohladi pa secite na željene štangle.

Savet