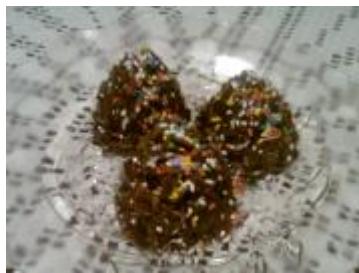


# **Marinine kornfleks šubarice**



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 1margarin za kolace
- **100** gšecera
- **4** štanglecokolade
- **4** supene kašikekakaa
- **250** gkornfleksa

## **Priprema**

Staviti u šerpu da se istopi margarin i šecer.

U istopljenu smesu dodati cokoladu i istopiti polako, na tihoj vatri.

Potom dodati kakao i dobro izmešati da baci kljuc...

Skloniti sa vatre i polako dodati kornfleks. Dobro izmešati i praviti oblike po vašem ukusu...

## **Savet**