Kinder-lešnik štanglice



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g**šecera
- **100 ml**vode
- **125 g**margarina
- **250 g**mlevenog keksa
- **100 g**mlevenih lešnika
- **50 g**cokolade

Za glazuru:

- **200 g**šecera
- **50 ml**vode
- **125 g**margarina
- **150 g**mleka u prahu

Priprema

Ušpinovati šecer sa vodom da bude gusto (kao za slatko). U to dodati margarin, mleveni keks, mlevene lešnike i rastopljenu cokoladu.

Rasporediti smesu po kalupu.

Napraviti glazuru od ušpinovanog šecera sa vodom, margarinom i mlekom u prahu.

Preliti glazurom donju masu, rasporediti ravnomerno i ostaviti kolac na hladnom mestu da se ohladi i stegne.

Kinder kolac iseci na štanglice i po želji ukrasiti sa malo istopljene cokolade.

Savet