

Ledene kinder štanglice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** mleka u prahu
- **150 ml** vode
- **125 g** margarina
- **2 kašike** brašna
- **300 g** šećera
- **100 g** crne milka čokolade
- **100 g** bele milka čokolade

Priprema

Vodu, šećer i margarin da se otopi u šerpicu pustite da malo provri 2-3 minuta, zatim sklonite sa ringle dodajte mleko u prahu i brašno, dobro izmešajte da ne budu grudve. Smesu podelite na dva dela u jedan stavite crnu čokoladu, a u drugu belu. Kalup obložite folijom, zatim istovremeno sipajte i belu i crnu smesu da budu šarice. Smesa stoji u zamrzivacu.

Savet