

Starinske bele štangle



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Za štangle:

- **350 g**šecera
- **100 ml**vode
- **125 g**margarina
- **150 g**posnog mlevenog keksa
- **150 g**mlevenih oraha
- **2 kašike**ruma

Priprema

Šecer i vodu kuvati 2 minuta izmaknuti sa ringle i dodati margarin, rum i mešati dok se ne istopi. Zatim umešati keks, orahe i dok je još topla smesa formirati koru debljine 2 cm.

Kad se štangle stegnu preliteri cokoladom ili fondanom i seci na kocke. Prijatno!

Savet