

## Štanglice sa orasima



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- 200 gšecera
- 100 mlvode
- 100 gmleka u prahu
- 100 gmlevenih oraha
- 200 gmlevenog keksa (plazme)
- 125 gmaslaca ili margarina
- 50 gcokolade

### Za glazuru:

- 50 gcokolade
- 2 kašikemleka
- 1/2 kašikeulja

## Priprema

Šecer i vodu staviti u šerpu i zagrejati. Kad provri, smanjiti temperaturu i kuvati još 2 minuta. Skloniti sa ringle, dodati margarin i cokoladu i mešati da se otopi. Mleko u prahu, keks i orahe izmešati, pa i to usuti u šerpu. Promešati.

Sipati u pleh (30x15 cm). Ohladiti. (Pleh možete namazati uljem ili obložiti papirom za pečenje, tako se sigurno neće zalepiti. Ja sam sipala bez mazanja i bilo je ok).

okoladu otopiti sa mlekom i uljem i preliti preko kolaca.

Ostaviti da se ohladi i stegne, pa iseci štanglice. Prijatno!

**Savet**