

Menaž štanglice



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Braon fil:

- **100 ml**vode
- **150 g** šecera u prahu
- **100 g**margarina
- **100 g****Menaž** **cokolade**
- **250 g**mlevenog keksa

Beli fil:

- **50 ml**vode
- **150 g**šecera
- **150 g**margarina
- **150 g** mleka u prahu
- **100 g**bele **cokolade**

Priprema

Braon fil: Staviti vodu, šecer, margarin i cokoladu da se kuvaju oko 5 minuta, pa dodati keks. Sve lepo sjediniti. Isipati u pleh i lepo poravnati. Beli fil: Staviti vodu, šecer, margarin i cokoladu da se kuvaju oko 5 minuta i dodati mleko u prahu, pa mikserom malo razmutiti da se ne bi stvorile grudvice. Ostaviti da se ohladi, pa preko braon fila staviti beli fil i poravnati. Kad se dobro ohladi seci na štanglice.

Savet