

## **Super oblanda**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 pakovanje**vecih oblandi
- **1 kg**šecera
- **6 malih šoljica**vode ili mleka
- **400 gm**levenog keksa
- **400 gm**levenih oraha
- **100 g**cokolade

### **Priprema**

Šecer i vodu stavite da špinujete....

Kada prokljuca pustite da vri, ali samo nekoliko minuta 2-3 minuta. Pomešajte keks i orahe....

I sipajte u špil, dodajte cokoladu i mešajte par minuta da se sve lepo sjedinu i ukuva....

Pustite da se fil prohladi desetak minuta i filujte oblandu. Stavite da se na sobnoj temperaturi prohladi pa u frižider. Možete je dekorisati sa malo cokolade, a može i bez toga, po želji !!!!

### **Savet**

Uživajte u prelepoj oblandi (kod mene u kui nestane za tili as):-))))))