

# **Žele štanglice**



## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 250 g putera
- 250 g šecera u prahu
- 250 g mlevenog keksa
- 250 g seckanih žele bombona
- 250 g seckanog suvog groža natopljenog u rum

## **Priprema**

Sve ove sastojke dobro sjediniti pa istanjiti na podmazanoj tacni i ostaviti na hladnom mestu da se stegne.

Preliti glazurom od cokolade ili belim fondanom.

Seci tanjim, oštrim nožem na štanglice.