

Ledene dame



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **0,5 l** mlijeka
- **6 kašika** brašna
- **6 kašika** šecera
- **4 kašike** gustina
- **4 kašike** šecera u prahu
- **1 kesica** vanilin šecera
- **1** naribana kora narandže
- **50 g** kokosa

Priprema

U hladno mlijeko staviti šecer i brašno, miješajući skuhati na vatri dok se ne pocne stezati. Dodati gustin i šecer u prahu pa opet miješati dok ne postane gušća smjesa. Ubaciti i vanil šecer i naribanu narandžinu koru pa skloniti sa vatre i miješati. Fildžane ili šoljice stopiti sa malo vode i u to izliti pripremljenu smjesu. Meni je ispalo 8 komada, ali sam pune fildžane punila, a možete manje puniti jer bude veliko. Staviti u frižider 30 minuta. Kada se ohladilo rukom odvojiti ivice i preokrenuti posudice kako bi ispalo. Uvaljati u kokos.

Savet

Dobro za tople dane.