

## Lešnik štanglice (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **200 g**šecera
- **100 ml**vode
- **100 g**mleka u prahu
- **100 g**mlevenih lešnika
- **200 g**mlevenog keksa (plazme)
- **125 g**maslaca/margarina

#### I još:

- **50 g**cokolade
- **3 kašik**mleka
- **1 kašik**ulja
- **50 g**bele cokolade

### Priprema

Šecer i vodu staviti u šerpu i zagrejati. Kad provri, smanjiti temperaturu i kuvati još 5 minuta. Skloniti sa ringle, dodati maslac i mešati da se otopi. Mleko u prahu, mlevenu plazmu i mlevene lešnike izmešati pa usuti u šerpu. Promešati.

Sipati u pleh (30x15 cm). Pleh možete namazati uljem. Ohladiti.

okoladu otopiti sa 2 kašike mleka i 1 kašikom ulja i preliteri preko kolaca. Belu cokoladu otopiti sa kašikom

mleka i prošarati cokoladnu glazuru (cackalicom).

Ostaviti da se ohladi i stegne, pa iseci štanglice. Uživajte u ukusu!

**Savet**