

Najlepša oblanda



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 24 kašikešecera
- 7 kašikabrašna
- 3 kašikekakaa
- 32 kašikemleka
- 1margarin
- 1vanila
- 1 vecaoblанда

Priprema

U serpi pomešajte šećer, brašno, kakao, mleko, vanilu i staviti na šporet da se kuva. Kuvajte dok ne provri uz mešanje. Kad provri ubaciti margarine i sada kuvati dok se margarine ne otopi uz stalno mešanje. Skloniti sa vatre i ostaviti par minuta da se prohladi, pa onda filovati oblандu.

Savet

Možete po želji dodati 100 g plazme ili oraha radi poboljšanja ukusa. Meni je odlična i ovako.