Oblande sa eurokremom (4)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **30 kašika**mleka
- **30 kašika**šecera
- **8 kašika**brašna
- **250 g**eurokrema
- **1 pakovanje**oblandi
- **3 kašike**kakao
- **1**margarin

Priprema

Staviti u šerpu šecer, mleko, kakao i brašno sve lepo izmešati i staviti da provri.

Kada je provrilo skinuti sa vatre i staviti margarin i eurokrem i mešati dok je još fil vruc da bi se istopilo.

Kada je sjedinjeno mazati vruce na oblandu.

Savet

Eurokrem možete staviti i više ako ste ljubitelj. Ja obino staavim malo više.