

# **Karamel štapici**



## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 700 g šecera
- 2 dl mleka
- 250 g margarina
- 100 g cokolade
- 100 g seckanih, pecenih lešnika
- 250 g mleka u prahu
- 3 lista oblande

## **Priprema**

Pomešajte šecer i mleko, ostavite da provri, pa onda kuvajte 5 minuta.

Dodajte margarin, cokoladu, seckane lešnike i na kraju mleko u prahu.

Skinite sa šporeta i dobro umutite mikserom.

Filujte 2 lista oblande, zatim stavite 3 list i ostavite da se stegne. Sutradan secite na štanglice.

Možete i samo izliti masu u pleh i kada se dobro ohladi seci na štanglice.