

Šarene kinder štanglice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Fil:

- **500 g**šecera
- **2 dl**vode
- **250 g**margarina
- **500 g**mleka u prahu
- **400 g**žele bonbona
- **2 list**avelikih oblandi

Priprema

U posudu staviti šecer i vodu, kuvati dok se šecer ne istopi, dodati margarin da se istopi i još prokuvati 2 minuta. U posudu staviti mleko u prahu, dodavati vruć skuvani sirup muteci mikserom. Dobro umutiti, prohladiti, dodati seckane žele bonbone. Masu staviti između dve oblande, opteretiti nečim teškim i ostaviti da se ohladi.

Savet