

Domaca karamel cokolada



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **6 kašika + 400 g šecera**
- **150 g vode**
- **1 vanilin šefer**
- **3 male šoljice ulja**
- **200 g brašna**
- **250 g mlijeka u prahu**
- **2 kašike kakaa**

Priprema

Ušpinovati 6 kašika šecera, kao za karamel, pa doliti vodu. Kada se šefer otopi, dodati još 400 gr šecera i kuhati na laganoj vatri, dok se šefer i voda sasvim ne sjedine.

Zatim skloniti sa vatre i dodati vanilin šefer, ulje i brašno. Vratiti na vatru, miješajuci svo vrijeme još 3-4 minuta. Skloniti i dodati mlijeko u prahu i kakao.

Dobro izmiješati, sipati u kalup (najbolje silikonski) i ostaviti da se stisne. Kada se ohladi i stegne, izvaditi iz kalupa i rezati na štanglice.

Savet

Po želji se mogu dodati sjeckani lješnjaci, keks, grožice, kokosovo brašno.