

## 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 šecer
- **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 šecer otopi, dodati još 400 gr šecera i kuhati na laganoj vatri, dok se šecer i voda sasvim ne sjedine.

Zatim skloniti sa vatre i dodati vanilin šecer, ulje i brašno. Vratiti na vatru, miješajući 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.