

Bonaci štanglice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 250 gšecera
- 100 mlvode
- 100 gmleka u prahu
- 100 gmlevenih oraha
- 200 g mlevenog keksa (plazme)
- 125 gmargarina ili maslaca

okoladna glazura:

- 50 gcokolade za kuvanje
- 2 kašikemleka
- 1/2 kašikeulja

Priprema

Šecer i vodu staviti u šerpu i zagrejati, kad provri, smanjiti temperaturu i kuvati još 5 minuta. Skloniti sa ringle, dodati margarin i mešati da se otopi. Mleko u prahu, keks i orahe izmešati pa usuti u šerpu. Dobro izmešati.

Sipati u pleh (30x15), nauljan ili obložen papirom za pecenje. Ohladiti.

Skloniti papir i vratiti u pleh.

okoladu otopiti sa mlekom i uljem i preliteri preko kolaca.

Ostaviti da se ohladi i stegne pa iseci štanglice. Prijatno!

Savet