

Kinder štangle sa oblandom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 list**avelikih oblandi
- **800 g**šecera
- **2 dl**vode
- **250 g**margarina
- **600 g**mleka u prahu
- **100 g**cokolade

Priprema

Umutiti mikserom margarin i mleko u prahu. Šecer i vodu ušpinovati da bude gusto i muteci polako dodavati u umucen margarin i mleko u prahu. Dobro umutiti, podeliti na dva dela u jedan deo dodati 100 g otopljene cokolade. Masu prohladiti i staviti masu sa cokoladom na list oblände, potom preko mase opet list oblände, pa bela masa, i na kraju list oblände. Pritisnuti necim teškim i ostaviti preko noci da se ohladi.

Savet