Ledene kinder štanglice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g**mleka u prahu
- **150 ml**vode
- **125 g**margatina
- **2 kašike**brašna
- **300 g**šecera
- **100 g**crne milka cokolade
- **100 g**bele milka cokolade

Priprema

Vodu, šecer i margarin da se otopi u šerpicu pustite da malo provri 2-3 minuta, zatim sklonite sa ringle dodajte mleko u prahu i brašno, dobro izmešajte da ne budu grudve. Smesu podelite na dva dela u jedan stavite crnu cokoladu, a u drugu belu. Kalup obložite folijom, zatim istovremeno sipajte i belu i crnu smesu da budu šarice. Smesa stoji u zamrzivacu.

Savet