Posne štanglice

težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za štanglice:

- **500 g**mlevenog keksa
- **500 g**mlevenih oraha
- **16 kašika**šecera
- **2 šolje**vode
- **200 g**suvog groža
- **300 g**žele bonbone
- **2 lista**vece oblande

Priprema

Pomešati šecer i vodu i špilovati kao za slatko. Skloniti s vatre i dodati keks, mlevene orahe, naseckano suvo grože i žele bombone koje ste takoe sitno naseckali. Sve dobro izmešati da se sastojci sjedine. Masu prohladiti i premazati jedan list oblande. Preko fila staviti drugi list oblande. Pritisnuti ih nekim težim predmetom i ostaviti da se ohlade i stegnu. Seci ih sutradan.

Savet

Za dane posta odlian izbor.