

## Posne štanglice



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **40** min

### Sastojci

#### Za štanglice:

- **500** gmlevenog keksa
- **500** gmlevenih oraħa
- **16** kašikašecera
- **2** šoljevode
- **200** gsuvog grož?a
- **300** gžele bonbone
- **2** listavece oblande

### Priprema

Pomešati šećer i vodu i špilovati kao za slatko. Skloniti s vatre i dodati keks, mlevene oraħe, naseckano suvo grož?e i žele bombone koje ste tako?e 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 odli?an izbor.