

Lešnik karamele - kao prave



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 100 glešnika
- 4 dlmleka
- 220 gprah šecera
- 125 gmaslaca ili margarina
- 100 gmeda

Priprema

Umutiti maslac sa šecerom, pa polako dodati med i mleko. Kuvati na umerenoj temperaturi, sve dok smesa ne postane karamel, odnosno dok ne dobije karamel boju i ne pocne da se zgušnjava (45-60 minuta). Mora se stalno mešati da ne bi zagorelo. U to umešati lešnike, cele ili seckane, po želji. Smesu izliti u manji kalup obložen papirom za pecenje. Ostaviti da se ohladi i stegne, onda seci na kockice.

Savet

Ako imate obiaj da ono što pravite, sve iseete i uvate u frižideru tako iseeno, onda obavezno izmeu svakog reda ovih karamelica ubacujte po jedan list papira za peenje, pošto se zalepe jedna za drugu. Ali, i kupovne lešnik karamele su prvo uvijene u papir, pa onda u foliju ;)