

Karamel štanglice



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**šecera
- **300 ml**vode
- **1 kesica**vanilin šecera
- **450 g**mljevene plazme (ili nekog drugog keksa)
- **200 g**margarina

Za glazuru:

- **150 g**cokolade za kuhanje
- **30 g**margarina

I još:

- **5**karamela
- **malom**lijeka

Priprema

Karamelizirati šećer, pa prelići vodom. Dodati i vanilin šećer. Na laganoj vatri kuhati, da se karamel otopi. Dodati margarin, pa maknuti sa vatre. Kad se margarin otopi, dodati mljeveni keks, pa sve dobro sjediniti. Sipati masu u pleh (33x23 cm). Otopiti cokoladu i margarin, pa prelići preko karamel smjese. Ostaviti da se glazura stegne. Karamele prelići sa par kašika mlijeka, pa otopiti. Prohladiti, pa prelići preko cokoladne glazure.

Ostaviti da se ohladi i stegne, pa rezati na parcad!

Savet