

## ***Karamel štangle (2)***



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **20** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 3jaja
- 300 gšecera
- 200 glešnik karamela
- 1margarin
- 300 gmlevene plazme

#### **Za glazuru:**

- 100 gcokolade
- 5 kašikaulja

### **Priprema**

Šecer i jaja kuvajte na pari dok se šecer ne otopi.

Zatim dodajte lešnik karamele.

Kada se i one otope dodajte margarin.

Dodajte i mleveni plazma keks.

Smesu izlijte u pouljen pleh i ostavite da se malo stegne.

Čokoladu otopite sa 5 kašika ulja i prelijte preko.

Secite na štangle i služite.

### **Savet**