

Šarene karamel štanglice



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150** gšecera
- **1** dl vode
- **150** g lešnika
- **150** g keksa
- **100** g cokolade
- **50** g kakaoa
- **1 kesica** sitnih šarenih bombonica
- **100** g cokolade
- **1-2 kašike** ulja

Priprema

U sud stavite šećer da se otopi (karamelizuje), pa dodajte vodu i pustite da se sve otopi, (oko 3-4 minuta), pa dodajte mleveni lešnik, mleveni keks i kakao. Sve dobro sjedinite, sklonite sa vatre, pa dodajte umućen margarin. Na kraju umešajte pola kesice sitnih bombonica. Od dobijene mase na foliju formirajte deblju pravougaonu koru. Otopite cokoladu sa uljem na pari i prelijte preko, pa je dobro ohladite u frižideru. Secite na željene štanglice i pospite ostatkom šarenih bombonica.

Savet