

## *Menaž štanglice*



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Braon fil:**

- **100 ml**vode
- **150 g** šećera u prahu
- **100 g**margarina
- **100 g**Menaž čokolade
- **250 g**mlevenog keksa

#### **Beli fil:**

- **50 ml**vode
- **150 g**šećera
- **150 g**margarina
- **150 g** mleka u prahu
- **100 g**bele čokolade

### **Priprema**

Braon fil: Staviti vodu, šećer, margarin i čokoladu da se kuvaju oko 5 minuta, pa dodati keks. Sve lepo sjediniti. Isipati u pleh i lepo poravnati. Beli fil: Staviti vodu, šećer, margarin i čokoladu da se kuvaju oko 5 minuta i dodati mleko u prahu, pa mikserom malo razmutiti da se ne bi stvorile grudvice. Ostaviti da se ohladi, pa preko braon fila staviti beli fil i poravnati. Kad se dobro ohladi seci na štanglice.

### **Savet**