

## Štanglice s okusom badema i kafe



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **30** min

### Sastojci

#### Trokutici ili štanglice:

- **125 g** maslaca
- **250 ml** slatkog kondenzovanog mlijeka
- **2 kašike** zlatnog sirupa ili meda
- **1 kašika** instant kafe
- **250 g** plazme - može i neki drugi keks
- **1 čaša (od 250ml)** badema

#### Glazura:

- **200 g** Menaž čokolade
- **4 kašike** ulja

### Priprema

Pripremiti kalup za trokute ili bilo koji drugi oblik koji želite, imate. (obložiti prozirnou folijom radi lakseg vadenja). Badem možete biti sa ili bez kožice, samo ga treba grubo samljeti. Ja sam koristila badem sjeckan u štapice, gotov kupljen.

U šerpicu staviti maslac, kavu, golden sirup (ili med), 3/4 šalice slatkog kondenziranog mlijeka i na tihoj vatri otopiti.

Samljeti keks i bademe, malo krupnije, (možete bademe krupnije isjeci, a keks iskidati). Staviti u dublju zdjelu i dodati otopljenu smesu maslaca, mlijeka, kave, pa sve dobro izmiješati, zatim sipati u kalup. Pritisnuti malo

prstima i poravnati. Ostaviti na hladno mjesto ili frižider da se stegne.

Trokute izvaditi iz kalupa.

Otopiti cokoladu iznad pare i njome prelići trokutice ili štanlice.

### **Savet**

Sa istom smjesom se mogu napraviti i stanglice