

## ***Kokos oblande***



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1** l mleka
- **700** g šecera
- **100** g kokosovog brašna
- **250** g margarina
- **1** pakovanje oblatne

### **Priprema**

Na srednjoj temperaturi kuvati oko 1,5 h i možda i malo duže mleko sa šecerom. Vodite racuna da vam ne iskipi, po potrebi promešajte. Kada vam se smesa ukuvna na više od pola i dobije karamel boju, pomaknite sa vatre i umešajte kokos i margarin. Ostavite da se prohladi, ali da bude mazivo. Filujte oblande i opteretite ih nekim tegom par sati. Ostaviti da se stegne, najbolje preko noci i narednog dana ih iseci. Mogu se posuti šecerom u prahu.

### **Savet**

Moje omiljene oblande, možete ih praviti i bez kokosa tada ih ukuvajte na trećinu smese i samo dodajte margarin.