

Makedonske oblatne

Sastojci

Potrebno je:

- 1,5 l mleka
- 500 g šecera
- 2 kašike kako praha
- 300 g seckanih oraha
- 4 jajeta
- 3 kašike gustina
- margarin
- kore za oblatne

Priprema

Skuvati litar mleka sa 500 g šecera da se dobije karamel boja. Dodati 2 kašike kako praha, 300 g seckanih oraha.

Posebno uzeti 4 jajeta, pola litra mleka, 3 kašike gustina. To kuvati u šerpi uz neprestano mešanje dok se ne zgusne. U to dodati pola ulupanog margarina i sjediniti sa filom sa orasima.

Hladnim filom mazati oblatne.