

## Kinder oblatne



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **700 g**šecera
- **2 dl**vode
- **400 g**mleka u prahu
- **100 g**cokolade
- **375 g**margarina
- **1 pakovanje**oblatne

## Priprema

Ušpinovati šecer sa vodom, treba da bude kao med. Umutiti margarin sa mlekom u prahu. Sipati ušpinovan šecer i sve zajedno umutiti mikserom.

Podeliti masu na 2 dela i u jedan deo staviti cokoladu koju ste otopili na pari, ali nesme biti vrela. Promešati da se lepo sjedini. Filovati oblatne, naizmenicno, crni fil, pa beli. Ako vam je lakše podelite oba fila na pola da vam bude jednako. Odgore možete ukrasiti istopljenom cokoladom, ja sam sipala u kesu sa malom rupicom i šarala ;)

## Savet