

Oblande sa eurokremom (3)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **30 kašika** mleka
- **25 kašika** šećera
- **1 srednji** eurokrem
- **100 g** čokolade
- **6 kašika** brašna
- **1** margarin
- **1 pakovanje** oblandi

Priprema

Sipati mleko, šećer i margarin u šerpu i staviti na tihu vatru da se otopi, povremeno mešati.

Kada su se šećer i margarin otopili dodati izlomljenu čokoladu i pustiti da se i ona otopi. Zatim postepeno dodavati brašno, kašiku po kašiku, stalno mešajući, da se ne bi stvorile grudvice.

Na kraju dodajte eurokrem, dobro se promešajte pa filujte tople oblande.

Savet

Uživajte :)