

Lešnik štanglice (2)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g**šecera
- **100 ml**vode
- **100 gm**leka u prahu
- **100 gm**levenih lešnika
- **200 gm**levenog keksa (plazme)
- **125 g**maslaca/margarina

I još:

- **50 g**cokolade
- **3 kašikem**leka
- **1 kašika**ulja
- **50 g**bele cokolade

Priprema

Šecer i vodu staviti u šerpu i zagrejati. Kad provri, smanjiti temperaturu i kuvati još 5 minuta. Skloniti sa ringle, dodati maslac i mešati da se otopi. Mleko u prahu, mlevenu plazmu i mlevene lešnike izmešati pa usuti u šerpu. Promešati.

Sipati u pleh (30x15 cm). Pleh možete namazati uljem. Ohladiti.

okoladu otopiti sa 2 kašike mleka i 1 kašikom ulja i preliti preko kolaca. Belu cokoladu otopiti sa kašikom

mleka i prošarati cokoladnu glazuru (cackalicom).

Ostaviti da se ohladi i stegne, pa iseci štanglice. Uživajte u ukusu!

Savet