

Karamele



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600** gšecera
- **2** dlvode
- **150** gmargarina
- **200** gmleka u prahu
- **250** gmlevenog keksa
- **50** gkakaoa
- **100** gcokolade
- **100** gseckanog lešnika

Priprema

Ušpinovati šećer sa vodom, dodati margarin i cokoladu te mešati dok se svi sastojci ne otope. U odgovarajućoj posudi pomešati mleko u prahu sa mlevenim keksom i seckanim lešnikom, dodati kakao, sve izmešati te umešati u špinovan secer. Promešati kako bi se svi sastojci sjedinili.

Uliti u pouljen pleh.

Ostaviti da se dobro ohlade te iseci na štangle i poslužiti.

Savet

Karamela - tako slatka i fina, a i kako ne bi bila kad je spremanje slatkiša uz *Menaž* ?okoladu prava milina.