

Karamele



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g**šecera
- **2 dl**vode
- **150 g**margarina
- **200 g**mleka u prahu
- **250 g**mlevenog keksa
- **50 g**kakaoa
- **100 g**cokolade
- **100 g**seckanog lešnika

Priprema

Ušpinovati šecer 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.