Najlepša oblanda



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **24 kašike**šecera
- **7 kašika**brašna
- **3 kašike**kakaa
- **32 kašike**mleka
- **1**margarin
- **1**vanila
- **1 veca**oblanda

Priprema

U serpi pomešajte šecer, brašno, kakao, mleko, vanilu i staviti na šporet da se kuva. Kuvajte dok ne provri uz mešanje. Kad provri ubaciti margarine i sada kuvati dok se margarine ne otopi uz stalno mešanje. Skloniti sa vatre i ostaviti par minuta da se prohladi, pa onda filovati oblandu.

Savet

Možete po želji dodati 100 g plazme ili oraha radi poboljšanja ukusa. Meni je odlina i ovako.