

Domace karamele



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 ml**kisele pavlake
- **300 g**šecera
- **75 g**margarina

Priprema

Pomešati pavlaku i šecer i staviti na ringlu da lagano krcka.

Uz povremeno mešanje kuvati 45 minuta dok ne promeni boju.

Nakon 45 minuta, ima karamel boju, dodati margarin i kuvati toliko dok se margarin ne otopi.

Izliti u pleh ili bolje u silikonske kalupe za praline. Ostaviti da se ohladi i stegne.

Savet

Ja sam karamele izruilla u pleh pa su mi se lomile prilikom seenja. Bolje iz ulivati u kalupe za mafine.