

Oblande sa eurokremom (4)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **30 kašika** mleka
- **30 kašika** šećera
- **8 kašika** brašna
- **250 g** eurokrema
- **1 pakovanje** oblandi
- **3 kašike** kakao
- **1** margarin

Priprema

Staviti u šerpu šećer, mleko, kakao i brašno sve lepo izmešati i staviti da provri.

Kada je provriло skinuti sa vatre i staviti margarin i eurokrem i mešati dok je još fil vruć da bi se istopilo.

Kada je sjedinjeno mazati vruće na oblandu.

Savet

Eurokrem možete staviti i više ako ste ljubitelj. Ja obino stavim malo više.