

## ***Bakine oblände***



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1 l mleka
- 800 g šecera
- 1 margarin (250 g)
- 150 g cokolade
- 1 veća oblände

### **Priprema**

Staviti mleko da se kuva i odmah dodati margarin, cokoladu i šecer, smanjiti temperaturu i tiho kuvati oko sat vremena.

Staviti da se prohladi i filovati obländu. Pritisnuti necim težim i staviti na hladno.

Oblände su lepše sto duže stoje.

Pozdrav od srca Goca Pavlovic.