

Oblanda sa kokosom i lešnikom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **20 kašika**ravnih šecera
- **6 kašika**brašna
- **1 kašicica**kakaoa
- **24 kašika**mleka
- **1**margarina
- **2 rebra**cokolade
- **2 kašika**kokosa
- **2 kašika**mlevenih pecenih lešnika

Priprema

U šerpi izmešati šecer, brašno, kakao pa dodati mleko, dobro izmešati i kuvati na laganoj vatri, stalno i brzo mešati. Dodati margarin isecen na par delova, rebra izlomljene cokolade. Skloniti sa vatre i dodati kokos i mlevevene uprženi lešnik. Sjediniti fil mešajuci ga brzo. Samo malo prohladiti i dok je još mlako filovati oblande. Preko oblande staviti foliju i neke teze knjige da bi se listovi lepo slepili.

Savet