

Karamel štangle sa mlekom u prahu



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**šecera
- **2 dl**mleka
- **250 g**margarina
- **100 g**cokolade
- **200 g**mlevenih oraha
- **250 g**mleka u prahu

Priprema

U odgovarajucu posudu stavite šecer i mleko pa kuvajte oko 5 minuta. Dodajte margarin...

Kada se margarin otopi dodajte i cokoladu pa pustite da se i ona otopi neprestano mešajuci...

Zatim dodajte mleko u prahu...

Na kraju dodajte i mlevene orahe. Sklonite sa vatre i sve dobro umutite mikserom. Smesa ce se postepeno zgušnjavati.

Razlijte je u pravougaoni ili cetvrtast pleh, podmazan uljem i ostavite da se ohladi, a zatim stavite u frižider da se stegne.

Secite na štangle po želji i poslužite.

Savet

Ove ukusne štangle se veoma brzo i lako prave i zato vam ih od srca preporučujem...