

Oblatne sa orasima i keksom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** l mleka
- **630** g šecera
- **250** gmlevenog keksa
- **185** gmlevenig oraha
- **1/2**margarina za kolace
- **1** pakovanjeoblatni

Priprema

Staviti mleko i šecer na ringlu. Mleko i šecer treba da se kuvaju dok ne uvri 1/3 tecnosti, uz povremeno mešanje. Treba da dobije boju bele kafe, možda malo tamnije.

Kad uvri 1/3 tecnosti. Staviti keks i vratiti na ringlu i kuvati uz neprestalno mešanje jedno 10-15 minuta dok se fil ne zgusne.

Kad se zgusne, skinuti sa ringle i ubaciti pola margarina sobne temperature. Mešati dok se margarin ne istopi. Onda dodati orahe i dobro izmešati. (ovo sa margarinom i orasima se ne radi na ringli)

Ostaviti fil da se ohladi. Kad se ohladi, filovati oblande. Prijatno!

Savet

Ko voli slatko, taj e voleti ove oblatne. Na ovoj slici se i ne vide bas najbolje. Ali ne sumnjajte da je ukus odlian.