

Karamel štapici



Sastojci

Potrebno je:

- 700 g šecera
- 2 dl mleka
- 250 g margarina
- 100 g čokolade
- 100 g seckanih, pecenih lešnika
- 250 g mleka u prahu
- 3 lista oblance

Priprema

Pomešajte šecer i mleko, ostavite da provri, pa onda kuvajte 5 minuta.

Dodajte margarin, čokoladu, seckane lešnike i na kraju mleko u prahu.

Skinite sa šporeta i dobro umutite mikserom.

Filujte 2 lista oblance, zatim stavite 3 list i ostavite da se stegne. Sutradan secite na štanglice.

Možete i samo izliti masu u pleh i kada se dobro ohladi seci na štanglice.