

Rozen štanglice sa makom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** mlevenog maka
- **450 g** šecera
- **8 dL** mleka
- **250 g** margarina
- **400 g** mlevenog keksa
- **3-4 kašike** rum
- **2 kesice** vanilin šecera

Priprema

Mleveni mak i šecer skuvati sa mlekom kada se šecer istopio u to dodati margarin i vanilin šecer - pa kada se margarin sjedini sa mlekom i šecerom. Skloniti sa vatre i dodati keks i rum. Fil ne mora da se hladi vec se odmah filuju rozen korice. Filovati: rozen korica pa 2-3 kašike fila.... pa korica pa fil i tako do kraja. Poslednju koricu ne filovati vec preko nje staviti nešto teško. Sutradan preko poslednje korice staviti preliv po želji....

Savet