

Karamel oblande (6)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** oblande
- **1 l** mlijek
- **1 kg** šećera
- **200 g** margarina

Priprema

Sipati u vecu šerpu mlijeko i šećer, staviti na šporet da prokljuca pa smanjiti temperaturu i ostaviti da se kuva dok se ne karamelizuje, dodati margarin i ostaviti da se prohladi, mlakim filom filovati oblande.

Kad završite sa filovanjem staviti oblandu na ravnu površinu i pritisnuti necim... Ostaviti nekoliko sati da odstoji. Poslije služiti.

Savet