Štanglice od keksa i oraha

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**šecera
- **1 dl**vode
- **125 g**maslaca
- **250 g**mlevenog keksa
- **2 kašike**mleka u prahu
- **2 kašike**ruma
- **100 g**oraha

Za glazuru:

- **100 g**cokolade za mesnju
- **100 ml**slatke (mlecne) pavlake

Priprema

U šerpicu sipati šecer i vodu pa staviti na vatru da provri pa skinuti sa vatre. Dodati maslac pa mešati da se istopi. U ciniju sipati samleven keks, mleko u prahu, rum, orahe (jedan deo samleven drugi iseckan, po želji) pa dodati šecer, vodu i maslac. Dobro izmešati da se masa izjednaci.

Masu sipati u maslacem podmazanu posudu. Izravnati pa staviti u frižider.

Ugrejati pavlaku (ne treba da provri) pa u njoj rastopiti cokoladu. Izmešati da masa bude glatka pa preliti preko kolaca.

Vratiti u frižider da odstoji pat sati ili još bolje preko noci.

Rashlaen i stegnut kolac seci na štanglice.

Savet

Štanglice se brzo i lako prave. Pravila sam sa lešnikom i to mlevenim peenim, a iseckala sam svez lešnik. Odmah sam napravila meru ipo i to u posudi veliine 30x20cm.