

Oblande sa alvom i kafom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300** gšecera
- **250** gmargarina
- **300** galve
- **100** gmeda
- **1/2** kašicicekafe
- **1** pakovanjeoblandi
- **300** goraha

Priprema

Prelići šećer sa šoljicom vode i sacekati da se rastopi. Potom dodati margarin i na laganoj vatri ga rastopiti.

U takvu smesu dodati alvu, sitno iseckanu.

Potom dodati orahe i mešati stalno na laganoj vatri.

U takvu smesu dodati med i pola kašicice kafe.(samlevena)

Sacekati da se malo prohladi i mazati oblane pripremljenim filom. Kada se potpuno ohladi seci na kockice.

Savet