

Posna oblada



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g**šecera
- **300 ml**vode
- **6 kašika**brašna
- **5 kašika**kakao
- **250 g**margarina
- **1 pakovanje**obladi

Priprema

U hladnu vodu dodati: šecer, brašno i kakao pa staviti da provri. Lagano mešati. Kad provri skinuti sa vatre i dodati margarin. Mešati dok se ne otopi i tako vruć fil mazati na listove oblada, pa i na poslednju. Ostaviti u frižideru da se ohladi i seci rombove.

Savet

Veoma brz i jednostavan, a veoma ukusan kola za vreme posta.