

Bele štanglice sa želeom i orasima



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**šecera
- **150 ml**vode
- **250 g**margarina
- **300 g**mleka u prahu
- **50 g**kokosovog brašna
- **100 g**žele bombona
- **50 g**seckanih oraha

Priprema

Šecer i vodu staviti da provri, kuvati još 3 minuta. Skloniti sa ringle, dodati margarin, mešati da se otopi pa umešati mleko u prahu i kokos. Dodati i sitno seckane žele bombone i orahe. Sipati u pleh namazan uljem ili obložen papirom za pečenje i ostaviti da se ohladi i stegne.

Seci štanglice i poslužiti. Prijatno!

Savet