

## *Karamel štangle sa mlekom u prahu*



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g**šecera
- **2 dl**mleka
- **250 g**margarina
- **100 g**cokolade
- **200 g**mlevenih oraha
- **250 g**mleka u prahu

### **Priprema**

U odgovarajuću posudu stavite šećer i mleko pa kuvajte oko 5 minuta. Dodajte margarin...

Kada se margarin otopi dodajte i čokoladu pa pustite da se i ona otopi neprestano mešajući...

Zatim dodajte mleko u prahu...

Na kraju dodajte i mlevene orahe. Sklonite sa vatre i sve dobro umutite mikserom. Smesa će se postepeno zgušnjavati.

Razlijte je u pravougaoni ili četvrtast pleh, podmazan uljem i ostavite da se ohladi, a zatim stavite u frižider da se stegne.

Secite na štangle po želji i poslužite.

## **Savet**

Ove ukusne štangle se veoma brzo i lako prave i zato vam ih od srca preporučujem...