

Ledene stanglice

:))



1 Secer i vodu prokuvati dok se secer ne istopi i dobije sirup pa u to dodati margarin. Skloniti sa ringle i mesati dok se ne istopi pa dodati orahe i keks. Dobro sjediniti masu.

2 Vrucu masu podeliti na 2 dela pa u 1 dodati zele bombone a u drugi kesicu kapucina, ili ako zelite posnu varijantu, onda kasiku nes kafe. U kalup oblozen folijom izliti deo sa kafom/kapucinom pa kada pocne da se steze po njemu rasporediti deo sa zele bombonama i sacekati da se stegne.

3 Ohladjen kolac preliteri glazurom od cokolade.

Napomena:

Prijatno!!!

Sastojci:

secera	500 gr
vode	1,5 dl
margarina	250 gr
oraha/lesnika/badema	200 gr mlevenih
mlevenog keksa	400 gr
zele bombona	200 gr
kapucina	1 kesica
Za glazuru:	
cokolade	100 gr
ulja	1 kasika