Oblatne s lješnjacima



Mislim da je ovo idealan recept za sve one koji nisu ljubitelj oblatni , jer ovo kad probate jednostavno ćete ih zavoljeti isti tren .

SASTOJCI :

700 g prženog lješnjaka (mljeveni)

400 ml mlijeka

250 g margarina za kolače

180 g šećera

250 g čokolade za kuhanje

3 žlice ruma

1 oblatne (38 x 28)

POSTUPAK :

1 . u manji lonac staviti mlijeko , margarin , šećer ,čokoladu i rum te uz povremeno miješanje pustiti da sastojci prokuhaju …

2 . u kuhano mlijeko dodati pržene lješnjake , sve dobro izmiješati , te ostaviti fil da se ohladi …

4 . fil podijelit na četiri jednaka dijela , te svaku oblatnu dobro i ravnomjerno namazati …

5 . namazane oblatne pokriti prozirnom folijom te ih malo opteretit npr . sa knjigama …

6 . ostaviti oblatne preko noći na hladnije mjesto te ih sutra dan rezati …

NAPOMENA I SAVJETI :

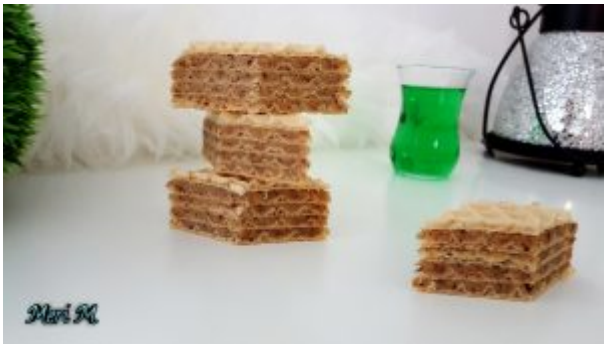
Kod oblatni mažu se krupne kockice .

Oblatne uvijek režite oštrim nožem .











Ako vam se sviđaju recepti sa mog bloga možete se besplatno preplatiti

na moj YouTube kanal … hvala na povjerenju vaša Meri