

# Jaffa štanglice u oplatni



## Potrebni sastojci:

- 2 lista oplatne
- 7 kašika mlijeka
- 200 g šećera (može i u prahu)
- 250 g margarina/maslaca
- 150 g oraha
- 200 g mljevenog petit keksa
- 3 kom jaja
- 100 g čokolade za kuhanje
- 2 kutije jaffa keksa (300 g)

## Izrada:

Rastopiti margarin na laganoj vatri, doadati šećer i mlijeko i miješati da se istopi sav šećer. Dodati čokoladu za kuhanje, keks, orahe i na kraju dodati i izmiksana jaja. Kratko kuhati na laganoj vatri nekoliko minuta. Ostaviti da se malo prohladi.

Na 2 lista oplatne (one veće) skratiti dužu ivicu za cca 4 cm.

Prvi list premazati sa pola fila, zatim poredati jaffa keks. Keks ređati sa razmakom cca 1 cm. Posebno premazati drugi list oplatne i pažljivo staviti preko keksa. Dobro pritiskati oplatnu kako bi se fil rasporedio i između keksa.

Ostaviti da se stegne, najbolje preko noći.

Prijatno!