

# **Griz-Kuglice**



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **20** min

## **Sastojci**

### **Za kuglice:**

- **500 ml** vode
- **6 kašikabiljnog mleka u prahu**
- **12 kašika šecera**
- **250 g** griza
- **1-2 štangle** crne cokolade

### **Za valjanje:**

- **50 g** kokosa
- **60 komadi** caoraha

## **Priprema**

U vreloj vodi razmutiti biljno mleko u prahu, dodati šefer, pa kad provri sipati griz i mešati brzo da se ne stvore grudvice, kad se zgusne, skinuti sa vatre i umešati cokoladu, mešati dok se ne rastopi.

Ostaviti da se prohladi.

Kad je smesa dovoljno mlaka da se može držati u rukama, uzimati kašicicom i u sredinu staviti komadic oraha, pa oblikovati kuglicu i uvaljati je u kokos.

Stavljati u korpice ili na salvetu u ciniju, nisu lepljive, i ako su dovoljno cvrste, neće smetati što su jedna na

drugoj.

## **Savet**

Od ove koline izae oko 60 kuglica. Ova varijanta može biti i mrsna, takoe može se uvaljati po želji u mleveni keks, orahe, lešnik. Meni se svia da je kokos, jer je testo braon, pa zbog kontrasta.