Kuglice sa pudingom od lješnjaka



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kesica**pudinga od lješnjaka
- **3 kašike**šecera
- **250 ml**mlijeka
- **100 g**margarina
- **100 g**mljevenih lješnjaka
- **100 g**mljevene plazme
- **malo**cokolade za kuhanje

Priprema

U mlijeku skuhati puding sa šecerom, pa kada se skuha u još toplo dodati lješnjake. Dobro ohladiti. Umutiti margarin i ohlaen puding, pa dodati mljevenu plazmu i promiješati. Ostaviti pola sata u frižideru, da se sve stegne. Od ohlaene smjese praviti kuglice, pa ih umakati u otopljenu cokoladu. Gotove kuglice reati u korpice. Smjesa je takoe jako zahvalna za pravljenje košnica.

Savet