

okoladne loptice



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za loptice:

- **100 ml** slatke pavlake
- **100 g** bele cokolade
- **50 g** maslaca
- **100 g** mlevene plazme
- **100 g** prženih, samlevenih lešnika

Za glazuru:

- **150 g** tamne cokolade
- **3 kašike** ulja

Priprema

Pavlaku ugrejte (ne sme da provri). Skinite sa vatre, pa dodajte belu cokoladu i maslac. Mešajte dok se ne sjedine sastojci.

Smesi dodati mlevenu plazmu i lešnike. Sve izmešati, pa staviti u frižider da se stegne.

Za otprilike 2 h izvadite iz frižidera, pa oblikujte loptice velicine koje vama odgovara.

Pripremite glazuru (cokoladu otopite sa 3 kašike ulja na pari).

Kašicom spuštajte kuglice u glazuru i stavljajte na tacnu da se glazura stvrdne.

Savet