

Lešnik kuglice



težina: **lako**

za: **50** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za kuglice:

- **1/2** l mleka
- **6 kašika** šećera
- **2 kesice** vanilin šećera
- **2 kesice** pudinga od vanile
- **200 g** margarina
- **250 g** mlevenih lešika

Za dekoraciju:

- **po želji** čokoladna glazura, mleveni lešnici,...

Priprema

Od 1/2 l mleka odvojiti malo i u njemu razmutiti prašak za puding, ostatak mleka staviti sa šećerom i vanil šećerom da provri. U provrelo dodati razmucenu smesu i kuvati uz neprestano mešanje dok se ne zgusne. Ostaviti da se ohladi.

Margarin umutiti penasto pa ga dodati u ohlaen puding i izmiksati da se sjedini.

Zatim dodati mlevene lešnike pa dobro promešati varjacom da se smesa sjedini. Staviti smesu u zamrzivac na sat vremena da se stegne.

Nakon što se smesa stegla oblikovati kuglice, vratiti ih u zamrzivac na 30 minuta.

Po želji kuglice umakati u cokoladnu glazuru ili ih uvaljati u mlevene lešnike pa prošarati otopljenom cokoladom.

Savet