

Menaž puding kuglice



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 ml** slatke pavlake
- **1 kesica** pudinga od cokolade sa narandžom
- **250 g** **Menaž** cokolade
- **1 puna kašika** margarina
- **4 kašike** kakaoa
- **1/2 kašičice** karanfilica

Priprema

Puding izmešajte sa 100 ml slatke pavlake, a ostatak stavite na srednje jaku vatru da prokuva. Kad je pavlaka prokuvala dodajte puding i miješajte dok se ne zgusne. Sklonite sa vatre i umešajte seckanu cokoladu i margarin. Mešajte dok ne dobijete glatku jednolicnu masu.

Smesu stavite u frižider da se ohladi, oko pola sata, a potom oblikujte kuglice i uvaljajte ih u kakao pomešan sa mlevenim karanfilicom. Od ove smese dobije se 25 kuglica.

Savet