

oko kuglice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** plazma keksa
- **250 g** margarina
- **200 g** prah šecera
- **100 ml** mleka
- **50 ml** sirupa od višnje
- **100 g** mlevenog pecenog kikirikija
- **50 g** istopljene **Menaž čokolade**

Za preliv:

- **200 g** **Menaž čokolade**
- **8 kašika** ulja
- **malo** šarenih mrvica
- **50 g** mleveni peceni kikiriki

Priprema

Izmutiti margarin, šecer u prahu pa dodati mlevenu plazmu, mleveni kikiriki, mleko, sirup od višnje, istopljenu

cokoladu. Sve lepo sjediniti pa oblikovati kuglice.

Istopiti cokoladu sa uljem pa umakati svaku kuglicu. Poreati kuglice u papirne korpice. Posuti na svaku po malo šarenih mrvica ili mleveni kikiriki. Ostaviti da se cokolada dobro stegne.

Savet