Cake pops



težina: **lako**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Biskvit:

- **3**jajeta
- **150 g**šecera
- **1 kesica**vanilin šecera
- **1 dl**ulja
- **1,5 dl**mleka
- **250 g**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo

Fil:

- **3-4 kašike**nutele
- **3-4 kašike**mleka

Dekoracija:

- bela cokolada
- mlecna cokolada
- crna cokolada
- ukrasne mrvice

Priprema

Umutiti jaja i šecer i vanilin šecer, dodati mleko, ulje, brašno i prašak za pecivo. Dobijenu smesu peci u podmazan i posut brašnom pleh ili na pek papiru dok korica ne porumeni.

Kada se ohladi kora, izmrviti je rukom ili je možete ubaciti u blender i sitno iseckati. Dodati nutelu (ili bilo koji krem) i mleko i praviti kuglice kakve velicine vi želite. Mleko možete dodavati po potrebi dok ne dobijete smesu dovoljno kompaktnu za pravljenje kuglica.

Ostaviti kuglice da se stegnu na 1-2h u frižideru ili ako nemate puno vremena u zamrzivacu.

Rastopite cokoladu (ja sam u mikrotalasnoj topila postepeno) svaku cackalicu (štapic) umocite u cokoladu pa u lopticu i ostaviti da se lepo stegne.

Nakon toga dekorisati po želji cokoladom i mrvicama.

Savet

U fil možete dodati džem, rum, keks...Prijatno!