

Novogodišnje kuglice



težina: **lako**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za kuglice:

- **500 g** mlevenog keksa
- **250 g** margarina
- **2 dl** mlakog mleka
- **1 dl** šecera
- **100 g** mlečna čokolada

Glazura:

- **200 g** čokolada za kuvanje

Priprema

Sjediniti mleveni keks, mleko i šecer. Dobro izmešati rukama pa dodati na sitno izrendan margarin i lepo mešati. Zatim dodati otopljenih 100 g čokolade i lepo sjediniti i izmešati sve, da bi se stvorila kompaktna masa.

Formirati kuglice željene veličine (meni je oko 40 ispalo) i svaku umakati u čokoladnu glazuru (200 g čokolade za kuvanje i 5 kašika ulja) i ostavljati na foliju ili tanjir da se stegnu i ohlade.

Savet

Kuglice su divne. Po želji ne moraju da se umau u glazuru, mogu da se uvaljaju u kokos, keks, orahe, izbor je na vama. Prijatno :-)