

Kolaci lizalice



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g** mlevene plazme
- **100 g** maslaca
- **100 g** šećera u prahu
- **3 kašike** soka od narandže

Za glazuru i dekoraciju:

- **200 g** čokolade
- **2 kašike** ulja
- **50 g** šarenih mrvica
- plastični štapići
- stiropor

Priprema

U dubljoj posudi pomešati mleveni plazma keks i šećer u prahu. Dodati iseckan maslac i promesati kašikom. Dodati sok od narandže (negazirani) te smesu dobro sjediniti rukom. Oblikovati kuglice. Stavljati ih na papir za pečenje i odložiti u zamrzivac na desetak minuta da se septe. Za to vreme pripremiti glazuru: čokoladu i ulje staviti u šerpu i otopiti na pari. Vrh plastičnih štapića (ili štapića za ražnjice) umociti u glazuru, a zatim zabosti u kuglicu. Uzimati po kuglicu, umakati u glazuru okrecuci štapić nad posudom sa glazurom kako bi se višak čokolade ocedio. Kuglice uvaljati u šarene mrvice (ili ih dekorisati po želji) zabosti štapiće u stiropor, ostaviti da se glazura stegne pa poslužiti.

Savet

Ovim putem želim da se zahvalim redakciji-pošto je naša torta "Zlatni pek" proglašena za najslau poslasticu. Stigla nam je nagrada -set za pravljenje kolaa lizalica i rešile smo, moja erkica i ja, da napravimo kolae lizalice. Hvala vam još jednom. Drage dame -šaljite recepte i nadajte se nagradama. Pozdrav redakciji i svim korisnicima vašeg (a i našeg) predivnog portala.