

# **Kuglice sa eurokremom**



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1 dlvode**
- **50 gmargarina**
- **50 g cokolade za kuhanje**
- **3 kašike šecera**
- **250 gmlevene plazme**
- **50 g eurokrema**

## **Priprema**

U šerpu sipati vodu i ugrejati do kljucanja. im prokljuca skloniti je sa šporeta, dodati margarin, šefer i cokoladu za kuhanje.

Vratiti na iskljucenu ringlu i mešati dok se svi sastojci ne sjedine. Skloniti sa ringle i dodati 200 g mlevene plazme, sve promešati kako bi se smesa lepo sjedinila.

Ostaviti da se ohladi te od mase oblikovati kuglice i svaku drugu uvaljati u mlevenu plazmu. Na svaku kuglicu napraviti malo udubljenje i napuniti ga eurokremom.

## **Savet**