

## **Pop cakes**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **300 g** mlevene plazme
- **200 g** margarina
- **100 ml** mleka
- **2 kašike** šecera u prahu
- **100 g** mlecne cokolade sa lešnicima

#### **Još:**

- **200 g** bele cokolade
- **po potrebirazne** mrvice za dekoraciju
- **po potrebi** štapici za ražnjice

### **Priprema**

U vanglicu sipati plazmu i margarin izgnjeciti rukama pa dodati mleko. Lepo sjediniti. Mlecnu cokoladu sa lešnicima iseckati na sitne kockice pa dodati i dobro izmešati. Masu staviti u frižider na 15 minuta. Praviti kuglice i zabosti svaku na štanicu. Staviti u zamrzivac na 10 minuta. Belu cokoladu izlomiti i otopiti na pari. Svaku kuglicu umociti u cokoladu i ukrasiti potom sa šarenim mrvicama. Pobosti na stiropol da se lepo stegne cokolada.

### **Savet**

okolada može da se boji i sa raznim bojama za kolae. Dekorativno i idealno za deije rodjendane.