

## **Kikiriki praline**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Punjjenje:**

- **200 g**pecenog kikirikija
- **5 kašika**šecera u prahu
- **1 kašica**maslinovog ulja

#### **Glazura:**

- **100 g**cokolade
- **1 kašikaulja**

### **Priprema**

Kikiriki samleti u blenderu, dodati šecer u prahu i ulje i ponovo izblendirati dok se ne dobije masa sa se mogu formirati kuglice. Kada se naprave kuglice ostaviti u zamrzivacu pola sata da se stegnu. okoladu otopiti sa uljem i kuglice uvaljati u cokoladu, pa ponovo ostaviti u zamrzivac na pola sata. Posuti mlevenom plazmom. Prijatno!

### **Savet**

Veoma ukusne praline i jednostavne za pripremu.