

## **Romansa kuglice**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **20** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **100 g** cokolade
- **300 g** mlevena plazma
- **100 g** kokosa
- **150 g** margarina
- **150 g** šecera
- **200 ml** vode

#### **Za dekoraciju:**

- **100 g** žele bombona raznih boja
- **100 g** kokosa
- **100 g** nutela krema

### **Priprema**

Vodu, šecer, margarin i cokoladu staviti na tihoj vatri neka kuva 5 minuta. Skloniti s vatre pa dodati mleveni keks i kokos. Sjediniti fino smesu. Ostaviti da se ohladi pa oblikovati kuglice. Kuglice uvaljati u kokos pa svaku kuglicu pri vrhu malo drškom varjace napraviti rupicu pa dodati po malo nutele. Odozgo staviti seckane žele bombone. Staviti u papirne korpice i služiti.

### **Savet**