Snikers kuglice



Sastojci

Potrebno je:

- 200 g belog eurokrema
- 180 g blansiranog kikirikija
- 100 g mlecnih napolitanki
- 100 g bele cokolade
- 3 kašike ulja

Priprema

Napolitanke izdrobiti sa rukom, a 150 g kikirikija krupnije samleti. Pomešati kikiriki, napolitanke i eurokrem.

Ruke malo namazati sa puterom, da se masa ne bi lepila i oblikovati kuglice. Ostaviti ih na pola sata u frizider, pre stavljanja glazure.

Za glazuru otopiti belu cokoladu sa uljem, pa dodati 30 g mlevenog kikirikija. Ohlaene kuglice valjati u glazuru, ostaviti ih da se stegnu u frizideru, pa ih stavljati u papirne korpice.