Plazma kuglice



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g**mlevene plazme
- **100 g**šecera u prahu
- **3 kašike**soka od mandarina
- **125 g**maslaca ili margarina
- **100 g**cokolade
- **2 kašike**ulja
- šarene mrvice

Priprema

Pripremiti sve potrebne sastojke.

Plazmu i prah šecer staviti u ciniju i promešati. Mandarine iscediti i tri kašike soka staviti u keks i šecer. Dodati i komade maslaca, sobne temperature, i rukom izmešati.

Praviti kuglice i reati ih na tacnu. Staviti u zamrzivac na 15 minuta.

okoladu otopiti sa uljem i uvaljati kuglice.

Vratiti ih na tacnu, posuti sarenim mrvicama i staviti u frizider. Uzivajte u ukusu!

Savet

Od ove koliine sam napravila 15 kuglica. Odmah napravite duplu meru. :) Umesto soka od mandarina može sok od narandže ili bilo koji drugi.