

Kuglice sa **mars** cokoladicama



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **70 g** margarina
- **70 g** šećera u prahu
- **100 g** čokolade za kuvanje
- **150 ml** slatke pavlake
- **3** **mars** čokoladice
- **300 g** mlevene plazme
- **po potrebi** papirne korpice

Priprema

U šerpu staviti slatku pavlaku, dodati polomljenu čokoladu za kuvanje i staviti na vatru. Mešati dok se ne rastope i sjedine, skloniti sa vatre i ostaviti da se ohlade. Za to vreme umutiti margarin i šećer u prahu i sjediniti ih sa prohladenom pavlakom i čokoladom.

Umešati 250 g mlevene plazme i dobro izmešati kako bi se svi sastojci sjedinili.

Mars čokoladice iseckati na kockice. Uzimati po malo smese pa u nju sraviti kockicu **mars** čokoladice, dlanovima oblikovati kuglice te svaku kuglicu uvaljati u preostalu mlevenu plazmu (50 g). Složiti ih u papirne korpice, ostaviti da se stegnu, servirati te poslužiti.

Savet

Brzo se spremaju, a još brže pojedu. Prijatno!