

okoladne rum kuglice



Sastojci

Potrebno je:

- 300 g mlevenog keksa
- 250 g margarina
- 200 g šecera u prahu
- 6 kašika ruma
- 100 g čokolade za mešenje

Glazura:

- 150 g čokolade za mešenje
- 7 kašika ulja

Priprema

Rukom zamesiti margarin i šećer u prahu, pa postepeno dodajte keks, zatim rum i otopljenu čokoladu. Oblikujte kuglice i ostavite da se stegnu.

Pripremite glazuru i svaku kuglicu stavite na rešetku i prelijte glazurom. Ostavite tako da se stegne čokolada.

Pre služenja stavite u papirne korpice.