

## Moje praline



težina: **lako**

za: **34** osoba

vreme pripreme: **40** min

## Sastojci

### Potrebno je

- **150 ml** mleka
- **100 g** šećera
- **100 g** mlevenih lešnika
- **100 g** mlevenih badema
- **100 g** suvih smokava
- **100 g** suvih šljiva
- **100 g** maslaca
- **300 g** čokolade za kuvanje

## Priprema

U 150 ml mleka dodajte šećer i prokuvajte. Dodajte lešnik, badem, suve smokve i suve šljive (sitno iseckane). Smesu dobro promešajte, sklonite sa vatre i ohladite.

Maslac zagrejte-dok ne prestane da peni. Pomerite sa strane i dodajte čokoladu za kuvanje-iseckanu. Mešajte dok se masa ne sjedini.

U papirne korpice ulijte malo smese sa čokoladom.

Napravite kuglicu od smese suvog voca, lešnika...i stavite je u koricu preko čokolade.

Svaku koricu zalijte sa preostalom čokoladom, i dobro ohladite

## **Savet**

Umesto lešnika i badema možete koristiti orahe.