

## Ljubavne kuglice



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **50** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **100 g**posnog mlevenog keksa
- **150 g**mlevenih lešnika
- **150 g**šecera u prahu
- **80 g**gaziranog soka od pomorandže
- **3 kašičice**ekstrata od jagoda
- **200 g**posne crne cokolade
- **90 g**margarina
- **1 kašika**ulja

### Priprema

Sjediniti mleveni keks, lešnike i šecer u prahu. Sipajte ekstrat od jagoda i sok, zatim promešajte da dobijete ujednacenu crvenu smesu. Ostavite u frižider na 15 minuta da se stegne, zatim izvadite i napravite kuglice, a onda ih opet vratite u frižider dok pripremate cokoladu. Okoladu i margarin istopite, a onda dodajte i ulje. Male papirnate korpice stavite na tacnu zatim u svaku sipajte po kašičicu istopljene cokolade. Preko cokolade staviti kuglicu. Ostavite u frižider da se cokolada stegne zatim služite.

### Savet

Može i mrsna varijanta sa plazma keksom i bilo koja crna okolada.