

# **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 kašice** ekstrata od jagoda
- **200 g** posne crne cokolade
- **90 g** margarina
- **1 kašikaulja**

## **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 kašicu 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.