

## Šumska tajna (2)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **300 g** cokolade
- **250 g** margarina
- **200 g** mleka u prahu
- **200 g** šećera u prahu
- **1** narandža
- **50 komada** papirnih korpica

### Priprema

Prvo napraviti kuglice: Mleko u prahu prelići sa sokom od narandže i zamesiti. Umutiti 125 g margarina sa 200 g šećera u prahu, dodati umućeno mleko u prahu sa sokom od narandže. Ovo dobro umutiti i napraviti 50 kuglica. Istopiti 125 g margarina i 300 g cokolade. Poredati papirne korpice i u svaku staviti po 2 kašičice istopljene mase od cokolade i margarina. Dok se masa još nije stegla u sredinu staviti napravljenu kuglicu. Ostaviti da se stegne, tada papirnu koricu ukloniti..

### Savet