

## **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**šecera u prahu
- **1**narandža
- **50 komada**papirnih korpica

### **Priprema**

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

### **Savet**