

Posne rum kuglice



težina: **lako**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za kuglice:

- 250 g margarina
- 250 g šećera u prahu
- 250 g mlevenog keksa posnog
- 1 kašik rum
- 1 kašik kakaa

Glazura:

- 100 g posne čokolade za kuvanje
- 3 kašike ulja
- 1 kockica margarina

Priprema

Penasto umutiti margarin sa šećerom u prahu, dodati rum, kakao i mleveni keks. Praviti kuglice (bude 40 kuglica).

Kuglice slagati na celofan i staviti u frižider na 15 minuta. Na tihoj vatri otopiti čokoladu sa margarinom i uljem, svaku kuglicu preliti glazurom i ukasiti srcem od fondana. Možete ih dekorisati i belom čokoladom :)

Savet