

oko srca



težina: **lako**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Smesa za srca:

- 250 g kokosovog brašna
- 150 g margarina
- 250 g mlevenog keksa
- 200 g šecera u prahu
- malo mleka

Glazura:

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

Priprema

Umutiti margarin sa šecerom u prahu, dodati keks, kokos i malo po malo mleka da smesa bude kompaktna. Razvaljati je oklagijom i modlom vaditi srca. Srca slagati na celofan ili pek papir i preliti ih glazurom od čokolade. Ukrasiti po želji.

Savet

Umesto mleka možete koristiti sok od narandže i dobili ste posna oko srca :)