

Griz-Kuglice



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Za kuglice:

- **500 ml** vode
- **6 kašika** biljnog mleka u prahu
- **12 kašika** šećera
- **250 g** griza
- **1-2 štangle** crne čokolade

Za valjanje:

- **50 g** kokosa
- **60 komada** oraaha

Priprema

U vreloj vodi razmutiti biljno mleko u prahu, dodati šećer, pa kad provri sipati griz i mešati brzo da se ne stvore grudvice, kad se zgusne, skinuti sa vatre i umešati čokoladu, mešati dok se ne rastopi.

Ostaviti da se prohladi.

Kad je smesa dovoljno mlaka da se može držati u rukama, uzimati kašicom i u sredinu staviti komadic oraaha, pa oblikovati kuglicu i uvaljati je u kokos.

Stavljati u korpice ili na salvetu u ciniju, nisu lepljive, i ako su dovoljno cvrste, neće smetati što su jedna na

drugoj.

Savet

Od ove koliine izađe oko 60 kuglica. Ova varijanta može biti i mrsna, takoe može se uvaljati po želji u mleveni keks, orahe, lešnik. Meni se svia da je kokos, jer je testo braon, pa zbog kontrasta.