

Kikiriki-limun kuglice



težina: **lako**

za: **10** osoba

време припреме: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- 250 g bijelog eurokrema
- 250 g sitno sjeckanog kikirikija
- 100 g napolitanke sa ukusom limuna
- 1 limun
- 80 g margarina
- 100 g bijele čokolade
- 1 kašikaulja

Priprema

Umutiti margarin sa eurokremom i sokom od jednog manjeg limuna. U smjesu dodati sitno izdrobljenu napolitanku i 200 g sjeckanog kikirikija, a ostatak ostaviti za dekoraciju. Sve dobro sjediniti kašikom i ohladiti 1 sat u frižideru. Od ohlaene smjese praviti kuglice. Otopiti bijelu čokoladu sa uljem i u nju uvaljati kuglice. Gotove kuglice posuti sa malo isjeckanog kikirikija.

Savet