Ježici

težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**mlevenog keksa
- **100 g**margarina
- **150 g**šecera u prahu
- **3 kašike** kakaoa
- **3 dl**mleka
- **par kapi**rum arome

Za dekoraciju:

- **100 g**cokolade
- **2 štangle**bele cokolade
- **2 kašike**ulja
- **3 kesice** cokoladnih mrvica

Priprema

Keks, omekšali margarin, šecer, kakao, aromu pomešati i dodati polako toliko mleka, da se dobije kompaktna smesa. Od smese praviti kuglice, pa ih oblikovati da dobiju oblik ježica.

okoladu otopiti sa uljem, pa tela ježica umakati u cokoladu. Sacekati par minuta, pa posuti coko mrvicama. Belu cokoladu omekšati u mikrotalasnoj, staviti u kesu, odseci vrh kesice i crtati oci i nožice ježicima.

Poslužiti u papirnim korpicama. Super za decije roendane.

Savet