

## **okoladna gnezda**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **100** g cokolade
- **200** g šecera
- **100** g margarina
- **300** g mlevenog keksa
- **200** g kokosa
- **2** dl vode
- po **želji** eurokrem

### **Preprema**

U šerpiku staviti vodu i šefer, mešati i kuvati dok ne provri. im provri skloniti sa ringle i dodati na kockice izlomljenu cokoladu i margarin. Vratiti na ringlu i mešati, dok se cokolada i margarin ne otope. Preporucujem da i margarin podelite u više kockica, da bi vam se u isto vreme cokolada i margarin istopili. Kada se istope skinuti sa vatre i dodati mleveni keks i 100 g kokosa (drugih 100 g kokosa vam treba za valjanje formiranih gnezda). Dobro izmešati da se svi sastojci lepo sjedine. Pa onda rucno praviti gnezda, u sredini napraviti ulegnuće za krem. Svako gnezdo uvaljati u drugih 100 g kokosa, a u ulegnuće staviti krema po želji. Ostaviti da se ohladi. Prijatno!

### **Savet**

Prijatno!