

## 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

## Priprema

U šerpicu staviti vodu i šećer, 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. Preporučujem 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 ručno praviti gnezda, u sredini napraviti ulegnuce za krem. Svako gnezdo uvaljati u drugih 100 g kokosa, a u ulegnuce staviti krema po želji. Ostaviti da se ohladi. Prijatno!

## Savet

Prijatno!