

## **Kuglice sa višnjama (2)**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **200 g** cokolade za kuvanje
- **125 g** maslaca (margarina)
- **100 g** prah šecera
- **80 g** mlevenih oraha
- **50 g** mlevenog keksa (plazme)

#### **I još:**

- slatko od višanja
- mleveni orasi (za valjanje kuglica)
- papirne korpice

### **Priprema**

cokoladu staviti u šerpu, pa na ringli na laganoj temperaturi topiti. Dodati maslac i prah šefer i mešati da se istopi. Skloniti sa ringle, dodati keks i orahe i dobro promešati.

Ostavite da se malo prohladi. Rukom oblikovati smesu u kuglice velicine oraha i u sredinu svake staviti višnju. Uvaljati ih u mlevene orahe. Stavljati ih u papirnate korpice i ostaviti da se u frižideru malo rashlade pre služenja.

**Savet**