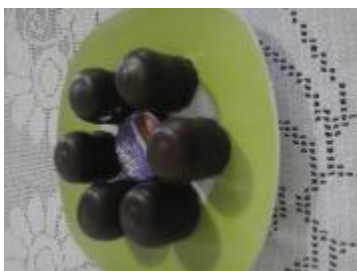


## ***Pusice***



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1** listoblände
- **4** dl vode
- **1** kg šećera
- **60** g želatina
- **2** dl vrele vode
- **1** ekstrakt od banane
- **300** g čokolade

## **Priprema**

U 2 dl vode staviti šećer i neka vri 3 minuta. Želatin razmuiti u 2 dl vrele vode pa dodati. Ostaviti da odstoji 5 minuta, pa dodati ekstrakt od banane i mutiti mikserom 15 minuta. Kalup za mafine premazati uljem i u svaki sipati ovu masu. List oblande seci na odgovarajuće krugove, pa poklopiti svaku pusicu. Kada se potpuno stegnu pusice vaditi iz kalupa i prelivati otopljenom čokoladom.

## **Savet**