

Kuglice sa celim lešnikom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za tamni deo:

- **250 g** margarina
- **300 g** mlevenog keksa
- **3 kašike** kakaoa
- **1 kašika** rum

Za beli deo:

- **100 g** kokosa
- **125 g** margarina
- **100 g** šećera u prahu

I još:

- **oko 35 celih** lešnika
- **150 g** mlevenih lešnika

Priprema

Umotiti mikserom penasto margarin pa postepeno dodavati šećer, keks, kakao i rum. U drugu posudu umotiti

margarin sa šećerom, pa dodati kokos. Napraviti male kuglice od belog dela sa jezgrom lešnika u sredini.

Bele kuglice uviti u tamni deo, oblikovati rukom krug.

Uvaljati u mleven lešnik.

Savet