

Lešnik kuglice



težina: **lako**

za: **50** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za kuglice:

- 1/2 l mleka
- 6 kašika šecera
- 2 kesice vanilin šecera
- 2 kesice pudinga od vanile
- 200 g margarina
- 250 g mlevenih lešika

Za dekoraciju:

- po želji čokoladna glazura, mleveni lešnici,...

Priprema

Od 1/2 l mleka odvojiti malo i u njemu razmutiti prašak za puding, ostatak mleka staviti sa šecerom i vanil šecerom da provri. U provrelo dodati razmucenu smesu i kuvati uz neprestano mešanje dok se ne zgusne. Ostaviti da se ohladi.

Margarin umutiti penasto pa ga dodati u ohlaen puding i izmiksati da se sjedini.

Zatim dodati mlevene lešnike pa dobro promešati varjacom da se smesa sjedini. Staviti smesu u zamrzivac na sat vremena da se stegne.

Nakon što se smesa stegla oblikovati kuglice, vratiti ih u zamrzivac na 30 minuta.

Po želji kuglice umakati u cokoladnu glazuru ili ih uvaljati u mlevene lešnike pa prošarati otopljenom cokoladom.

Savet