oko kuglice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**plazma keksa
- **250 g**margarina
- **200 g**prah šecera
- **100 ml**mleka
- **50 ml**sirupa od višnje
- **100 g**mlevenog pecenog kikrikija
- **50 g**istopljene **Menaž cokolade**

Za preliv:

- **200 gMenaž cokolade**
- **8 kašika**ulja
- **malo**šarenih mrvica
- **50 g**mleveni peceni kikirki

Priprema

Izmutiti margarin, šecer u prahu pa dodati mlevenu plazmu, mleveni kikiriki, mleko, sirup od višnje, istopljenu

cokoladu. Sve lepo sjediniti pa oblikovati kuglice.

Istopiti cokoladu sa uljem pa umakati svaku kuglicu. Poreati kuglice u papirne korpice. Posuti na svaku po malo šarenih mrvica ili mleveni kikiriki. Ostaviti da se cokolada dobro stegne.

Savet