

## ***Menaž kuglice***



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **150 g** Menaž cokolade
- **100 g** margarina
- **2** žumanceta
- **3 kašike** šećera u prahu
- **100 ml** vode
- **300 g** mlevenog plazma keksa
- **200 g** mlevenih oraha

### **Priprema**

U šerpu usuti vodu i dodati 50 g rendane Menaž cokolade te kratko prokuvati i ostaviti da se ohladi. U odgovarajućoj posudi umutiti margarin, šećer u prahu i žumanca pa ih sjediniti sa prohladjenom Menaž cokoladom, umešati mleveni plazma keks i mlevene orahe i lepo sjediniti. Uzimati po malo smese, dlanovima oblikovati kuglice te ih uvaljati u rendanu Menaž cokoladu (100 g). Ostaviti da se stegnu pa ih poslužiti.

### **Savet**

Umesto oraha možete koristiti lešnik.