

Bele praline



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** bele cokolade
- **400 g** slatke pavlake
- **50 g** šecera u prahu
- **50 g** mlevene plazme
- **6 kašikaulja**

Priprema

Otopiti cokoladu na ulju, a posebno pripremiti fil od pavlake umucene sa šecerom u prahu i u to dodati plazmu. Silikonski kalup prmemazati cokoladom cetkicom za premazivanje, pa staviti u frižider na 5 minuta postupak ponoviti još dva puta, a zatim kalupe napuniti filom i odzgo kašicicom staviti još malo cokolade koja ce da bude dno. Odložiti u frižider na 2h i izvaditi iz kalupa.

Savet