

Zlatne Benoffee kuglice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Za smesu:

- **300 g** mlevene plazme
- **5 kašika** Toffee krema
- **2** banane

Za Toffee krem:

- **300 g** šećera
- **700 ml** mleka
- **6 kašika** gustina
- **1 kašika** arome vanile
- **150 g** margarina

Priprema

Toffee krem je najbolje pripremiti unapred. Dan ili ranije pre pripreme kuglica.

Toffee krem: Karamelizovati šećer pa dodati 500 ml mleka i kuvati dok se ne sjedini karamela i mleko. Dodati brašno razmuceno sa 200 ml mleka i kuvati dok se ne dobije gusta smesa, paziti da ne zagori vatru smanjiti na najmanje. Dodati margarin, skloniti sa vatre i mutiti mikserom dok se skoro ne ohladi. Sipati u teglu i cuvati na tamnom hladnom mestu, do upotrebe.

Mleveni keks sipati u ciniju pa dodati krem, i prethodno izgnjecenu bananu (viljuškom izgnjecite) i sjedinite sve. Praviti kuglice i reati u na tanjir na papir za pecenje. Staviti u zamrzivac na 15 minuta. Izvaditi ih i ukrasiti

po želji, može cokoladom, cime god!

Savet

Jeftine, brze, preukusne! Prijatno.