

## **okoladne lizalice**



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Za kuglice:**

- **250 g** margarina
- **200 g** šećera u prahu
- **250 g** mlevenog keksa
- **100 g** kokosovog brašna
- **100 g** čokolade

### **Za glazuru:**

- **150 g** čokolade
- **2 kašike** ulja
- **malom** margarina
- šarene ili čokoladne mrvice,
- mleveni orah, kokos (po želji)
- **1 kašika** rumuna

### **I još:**

- štapići za ražnjice

## **Priprema**

Na pari istopiti 100 g čokolade.

Margarin i šećer u prahu umutiti mikserom. Zatim dodati mleveni keks, kokos i otopljenu čokoladu i sve dobro umesiti i praviti kuglice veličine oraha. Ostaviti neko vreme u frižideru da se stegnu.

Ostatak čokolade istopiti sa uljem, margarinom i malo ruma.

Vrh štapica umociti u čokoladu, pa staviti kuglicu na štapic i umociti u čokoladu i zatim u šarene mrvice, pa ostaviti da se stegne.

## **Savet**