

Uskršnja gnezda



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za gnezda:

- 2 dl voda
- 250 g šecera
- 100 g kokosovog brašna
- 250 g mlevenog keksa
- 100 g mlevenih oraha
- 150 g margarina
- 100 g čokolade za kuvanje
- 50 g seckanih oraha

Za dekoraciju:

- 100 g kokosovog brašna
- 100 g čokoladnih jaja - No problem

Priprema

Ušipnovati šećer sa vodom, dodati čokoladu i margarin. Uz stalno mešanje otpiti čokoladu i margarin. Skloniti sa ringle i dodati mleveni keks, mlevene orahe, kokosovo brašno, seckane orahe. Sve sastojke dobro promešati.

Kada se smesa ohladi, praviti kuglice i svaku uvaljati u kokosovo brašno, prstima praviti udubljenje u sredini da dobije izgled gnezda.

Na sredini svakog gnezda posuti malo kokosovog brašna i poreati par čokoladnih jaja. Staviti na hladnom mestu

i kada se stegne služiti.

Savet

Možete ih praviti posne, koristite posni margarin,okoladu i okoladna jaja.