

Kuglice sa eurokremom



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 dl**vode
- **50 g**margarina
- **50 g**cokolade za kuvanje
- **3 kašike**šecera
- **250 g**mlevene plazme
- **50 g**eurokrema

Priprema

U šerpu sipati vodu i ugrejati do ključanja. im prokljuca skloniti je sa šporeta, dodati margarin, šećer i cokoladu za kuvanje.

Vratiti na isključenu ringlu i mešati dok se svi sastojci ne sjedine. Skloniti sa ringle i dodati 200 g mlevene plazme, sve promešati kako bi se smesa lepo sjedinila.

Ostaviti da se ohladi te od mase oblikovati kuglice i svaku drugu uvaljati u mlevenu plazmu. Na svaku kuglicu napraviti malo udubljenje i napuniti ga eurokremom.

Savet