Uciteljsko dugme



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150 ml**vode
- **100 g**šecera
- **100 g**margarina
- **100 g**mlevenih oraha
- **250 g**mlevenog keksa

Za glazuru:

- **100 g**cokolade
- **3 kašike**ulja

Za filovanje:

- **100 g**margarina
- **50 g**šecera u prahu

Priprema

U šerpu sipati vodu, dodati šecer i staviti na vatru. Kad prokljuca kuvati još pet minuta. Skloniti sa vatre, dodati margarin.

Mešati dok se margarin ne otopi.

U tako vruce dodati mlevene orahe i mleveni keks. Sve dobro sjediniti. Ostaviti da se malo prohladi.

Uzimati po malo smese, dlanovima oblikovati kuglice i na svaku napraviti malo udubljenje.

Za glazuru: Otopiti na pari cokoladu i ulje pa svaku kuglicu nabosti na cackalicu i uvaljati u glazuru. Ostaviti da se stegne.

Za filovanje: Penasto umutiti margarin i šecer u prahu, staviti u špric za ukrašavanje torti, puniti udubljenja na kuglicama. Ostaviti da se stegnu pa poslužiti.

Savet

Keks možete koristiti bilo koji - po želji - bitno je da koristite Menaž okoladu - i svaki put uspe.