

Pop cakes



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** mlevene plazme
- **200 g** margarina
- **100 ml** mleka
- **2 kašike** šećera u prahu
- **100 g** mlečne čokolade sa lešnicima

Još:

- **200 g** bele čokolade
- **po potrebi** razne mrvice za dekoraciju
- **po potrebi** štapići za ražnjice

Priprema

U vanglicu sipati plazmu i margarin izgnjeciti rukama pa dodati mleko. Lepo sjediniti. Mlečnu čokoladu sa lešnicima iseckati na sitne kockice pa dodati i dobro izmešati. Masu staviti u frižider na 15 minuta. Praviti kuglice i zabosti svaku na štapić. Staviti u zamrzivac na 10 minuta. Belu čokoladu izlomiti i otopiti na pari. Svaku kuglicu umociti u čokoladu i ukrasiti potom sa šarenim mrvicama. Pobosti na stiropol da se lepo stegne čokolada.

Savet

okolada može da se boji i sa raznim bojama za kolače. Dekorativno i idealno za dečije rođendane.