

Kikiriki praline



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Punjenje:

- **200** g pecenog kikirikija
- **5** kašika šećera u prahu
- **1** kašicicamaslinovog ulja

Glazura:

- **100** g čokolade
- **1** kašika ulja

Priprema

Kikiriki samleti u blenderu, dodati šećer u prahu i ulje i ponovo izblendirati dok se ne dobije masa sa se mogu formirati kuglice. Kada se naprave kuglice ostaviti u zamrzivacu pola sata da se stegnu. Čokoladu otopiti sa uljem i kuglice uvaljati u čokoladu, pa ponovo ostaviti u zamrzivac na pola sata. Posuti mlevenom plazmom. Prijatno!

Savet

Veoma ukusne praline i jednostavne za pripremu.