

Kuglice sa trešnjama



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g** napolitanke s lešnicima
- **100 g** putera
- **100 g** keksa po izboru
- **2 kašike** eurokrema
- **50 g** čokolade
- **3 kašike** ulja
- **2 kašike** mleka

Priprema

Trešnje dobro oprati i zvaditi im košcice. Napolitanke i keks samleti. Puter ostaviti na toplom da malo omekša i viljuškom ga umutiti. Dodati keks, napolitanke i eurokrem. Masu mesiti rukama dok se ne dobije ujednačena smesa. Od pripremljene smese praviti kuglice. U sredinu svake kuglice staviti po jednu trešnju. Gotove kuglice ostaviti u frižideru da se stegnu. Otopiti čokoladu sa uljem neprestano mešajući. Kad se čokolada otopi, skloniti sa vatre i dodati mleko. Svaku kuglicu nabosti na ražnjic i umociti u otopljenu čokoladu.

Savet