

Snikiriki kuglice



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Za kuglice:

- **400 g** pecenog neslanog kikirikija
- **400 g** napolitanki sa ukusom lešnika
- **400 g** eurokrema ili nekog drugog krema

Za umakanje kuglica:

- **300 g** bele cokolade
- **300 g** cokolade
- **2 kašike** ulja
- **malo** jestivih ukrasnih perlica

Priprema

Kikiriki samleti malo krupnije. Napolitanke izmrviti rukama pa u to dodati mleveni kikiriki, sjediniti dodati krem. Od dobijene smese rukom uzimati male loptice i formirati kuglicu. Kuglice ostaviti u tepsiju na pek papiru u frižideru da se ohlade i stegnu 2 sata. Otopiti belu cokoladu, pa u prohlaenu dodati kašiku ulja. Otopiti crnu cokoladu pa u prohlaenu cokoladu dodati kašiku ulja. Zatim snikiriki kuglice umakati u cokoladu. Staviti ih na pek papir, u frižider da se ohlade. Kada se coko glazura stegla kuglice ukrasiti po želji.

Savet