

?okoladna gnezda (2)



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g**šecera
- **150 ml**vode
- **150 g**cokolade
- **1 kašika**kakaoa
- **po potrebi**mleka
- **150 g**margarina
- **100 g**kokosa
- **100 g**krupno mlevenog lešnika
- **400 g**mleveni keks

Priprema

Staviti u šerpicu šećer, vodu, 50 g cokolade, kakao i margarin. Sve vreme mešati na tihoj vatri dok se sve lepo ne istopi i sjedini. Onda skloniti šerpicu sa ringle pa umešati mleveni keks, po potrebi dodati malo mleka, treba da se dobije kompaktna smesa za oblikovanje...

Oblikovati kuglice velicine oraha pa ih malo pritisnuti, a u sredini prstom napraviti udubljenje.

Uvaljati kuglice polovinu u kokos, a drugu polovinu u lešnik. U sredini u rupu koju smo napravili staviti prstohvat kokosa ili lešnika da se popuni rupa.

Istopiti 100 g čokolade pa malom kašičicom sipati po malo istopljene čokolade u rupu koja je napunjena kokosom ili lešnikom.

Savet