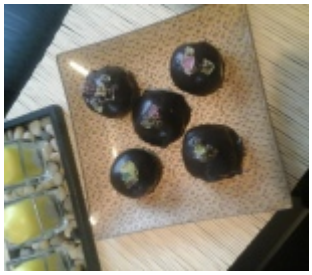
okoladne-krem kuglice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Za fil:

- **500 g**mlevenog keksa
- **250 g**šecera
- **250 g**margarina
- **200 g**krema
- **250 g** mleka

Za glazuru:

- **200 g**cokolade
- **6 kašike**mleka
- **6 kašike**ulja

I još:

- **2 kesice**sarenih bombona (no problem)

Za dekoraciju:

- **po potrebi**žele bombone

Priprema

U šerpu sjediniti mleko, šecer, margarin, krem i kuvati na umerenoj temperaturi dok se svi sastojci ne rastope. Skloniti sa vatre, dodati mleveni keks i sve lepo sjediniti. Pustiti fil da se lepo ohladi.

Od dobijene smese praviti kuglice, u sredini svake staviti po jednu šarenu bombonu.

Od cokolade, mleka i ulja napraviti glazuru i svaku kuglicu uvaljati (možete cackalicom utapati kuglice). Žele bombone sitno iseckati pa na svaku kuglicu staviti po želji.

Savet

Ove kuglice su kod nas omiljene, nadam se da e se i vama svideti PRIJATNO!!!!!