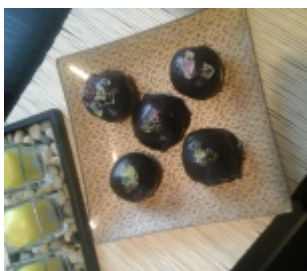


## *okoladne-krem kuglice*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

### **Sastojci**

#### **Za fil:**

- **500 g** mlevenog keksa
- **250 g** šećera
- **250 g** margarina
- **200 g** kreme
- **250 g** mleka

#### **Za glazuru:**

- **200 g** čokolade
- **6 kašika** mleka
- **6 kašika** ulja

#### **I još:**

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

#### **Za dekoraciju:**

- **po potrebi** žele bombone

### **Priprema**

U šerpu sjediniti mleko, šećer, 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!!!!