

Uciteljsko dugme

Sastojci

Potrebno je:

- 1 margarin - 250 g
- 2 jaje
- 300 g mlevenog keksa
- 250 g šecera u prahu
- 50 g kakao
- 100 g crne cokolade
- 1 kašičica ekstrakta ruma
- 100 g mlevenih oraha

Priprema

Penasto umutiti margarin sa šecerom i jajetom pa u to dodati mleveni kesks i kakao i kašičicu ruma (ko voli ovaj miris može i malo više) pa sve dobro izmesiti da se sjedini.

Ostaviti malo u frižider da se stegne, a potom praviti bombice pa svaku pritisnuti da bude pljosmato. Prstom na dva mesta napraviti udubljenja, a potom svakku plocicu uvaljati u mlevene orahe.

u svako udubljenje sipati cokoladu rastopljenu sa 5 kašičica zejtina (sve zajedno treba da ima oblik dugmeta).

Ostaviti na hladno a pre služenja staviti u papirne korpice i služiti.

Ukusno, lako i jeftino, a pre svega lepo izgleda.