

okoladna gnezda (3)



težina: **lako**

za: **35** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Za kuglice:

- **200 ml**vode
- **150 g**margarina
- **100 g**cokolade za kuvanje
- **200 g**šecera
- **100 g**mlevenih pecenih lešnika
- **250 g**mlevenog keksa

Punjenje:

- **2 kašike**coko namaza

Dekoracija:

- **50 g**bele cokolade
- **100 g**mlevenog keksa

Priprema

Vodu sa margarinom, šećerom i cokoladom staviti da provri, zatim skloniti sa vatre pa dodati lešnike i keks, sve

dobro izmešati i ostaviti da se smesa potpuno ohladi.

Od ohlaene smese oblikovati kuglice željene velicine, uvaljati ih u mleveni keks pa na sredini svake kuglice prstom napraviti udubljenje.

Udubljenja puniti sa coko namazom. oko namaz prethodno zagrejati na laganoj vatri. Gnezda prošarati sa otopljenom belom cokoladom.

Savet