

Dijet coko-praline



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **5** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** žumance
- **1** kašikanemasnog kakaa
- **2** kašikesladila u prahu
- **4** kašikemleka 0.9% mm
- **10** kapiarome
- **6** kašikamleka u prahu

Priprema

Ako ste na dijeti ili imate problem sa šecerom, a ponekad želite da se zasladite, ove praline su idealne. U žumance stavite sladilo u prahu, steviju, fruktozu... ili neko po vašem izboru. U manju šerpicu stavite vodu na šporet. Žumance dobro mikserom izradite sa sladilom, stavite u šerpicu i mutite nekoliko minuta da se žumance obradi. Ohladite malo, dodajte nemasni kakao, mleko u prahu, tecno mleko sa 0,9% mljetcne masti, i aromu mix vanile, cokoladu... po izboru, ali da ukupno bude 10 kapi. Sve dobro izmutiti, sipati u silikonske modlice za praline i staviti u zamrzivac. Dobije se oko 15 pralina, zavisi od kalupa. Ove praline naravno možete raditi i sa običnim šecerom. Možete u pralinu staviti 1 višnju...

Savet