

## *Dijet koko-praline*



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **5** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1** žumance
- **1 kašikan**emasnog kakaa
- **2 kašike**sladila u prahu
- **4 kašike**mleka 0.9% mm
- **10 kapi**arome
- **6 kašika**mleka u prahu

### **Priprema**

Ako ste na dijeti ili imate problem sa šećerom, a ponekad želite da se zasladite, ove praline su idealne. U žumance stavite sladilo u prahu, stevijju, 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% mljecne 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 obicnim šećerom. Možete u pralinu staviti 1 višnju...

### **Savet**