

Menaž lizalice



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 ml** mleko
- **100 g** šećera
- **150 g** margarina
- **250 g** mlevene plazme
- Za glazuru i dekoraciju:
- **200 g** čokoladne glazure
- **po potrebi** šarene mrvice
- **po potrebi** plastični štapići

Priprema

Uliti mleko u šerpu, dodati šećer i staviti na vatri. Kad provri, dodati margarin, mešati dok se margarin ne otopi te skloniti sa vatre i ostaviti da se prohladi. Umešati mlevenu plazmu, dobro promešati kako bi se svi sastojci sjedinili.

Uzimati po malo smese, dlanovima oblikovati kuglice i poređati ih u silikonski kalup za kolace lizalice...

...te preklopiti drugim delom, zabosti plastične štapiće i ostaviti u frižider (bar na pola sata kako bi se kuglice stegle)...

...te ih izvaditi iz kalupa.

Uzimati po kuglicu, umociti u pripremljenu čokoladnu glazuru, potom ih uvaljati u šarene mrvice (ili ih

dekorisati po želji). Zabosti ih rupice od kalupa (ili parce stiropora), ostaviti da se glazura stegne.

Savet

Ove lizalice napravila sam uz pomoć silikonskog kalupa koji sam dobila od našeg najboljeg portala [Recepti.com](https://recepti.com) kao nagradu za najslatiju poslasticu. Doduše, imala sam pomoćnika, našu kćerkicu te uz njenu pomoć i Menaž glazuru uspeh je zagarantovan. Obradujte svoje mališane ovim prelepim lizalicama. Prijatno!