

Cake Pops (3)



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300** gmlevene plazme
- **200** gmlevenih lešnika
- **200** gšecera u prahu
- **250** gmargarina
- **po potrebi** mleka

Za dekoraciju:

- **150** gcrne cokolade
- **150** gbele cokolade
- **po potrebi** kokos, mrvica raznih boja

Priprema

U posudi pomešati šećer, plazmu i lešnik. Dodati rastopljen margarin i promešati. Mleko dodavati po malo i rukom zamesiti. Kada smesa bude kompaktna i kada ocenite da mogu da se prave kuglice, posudu stavite u frižider da odstoji 10 minuta. Pre nego što stavite kuglice na štapice, obavezno vrh štapica umocite u cokoladu. Tako napravljene vratite u frižider da se dobro stegnu kako bi vam bilo lakše da ukrašavate. Za to vreme rastopite cokoladu i igra može da pocne. :) Prelivajte ih cokoladom, posipajte kokosom, šarenim mrvicama... kako god želite. :)

Savet

Nesto mnogo ukusno i dekorativno. Jako ih je zanimljivo praviti!!! :)