

# **Kuglice sa napolitankama**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **20** min

## **Sastojci**

### **Za kuglice:**

- **150 g** napolitanki
- **1 kašikanutele** ili eurokrema
- **80 g** maslaca

### **Za glazuru:**

- **150 g** bele cokolade
- **50 g** maslaca

### **Ostalo:**

- **5-6 komada** napolitanki

## **Priprema**

Napolitanke izmrvti, napolitanke trebaju da budu sa cokoladom. One su mekane, pa ih možete izmrvti rukama. Dodati nutelu ili eurokrem, omekšani maslac i sve promešati. Ostaviti u frižider da sesmesa ohladi. Izvaditi iz frižidera i praviti kuglice. Slagati kuglice na tacnu i kad je gotovo, ponovo ih vratiti u frižider da se dobro ohlade. Na pari otopiti cokoladu sa maslacem. Onih 5-6 napolitanki izmrvti i staviti na tanjiric. Izvaditi kuglice iz frižidera i samo jednu stranu umakati u cokoladu, pa u izmrvljene napolitanke. Ponovo ih vratite u frižider. Brzo i fino.

**Savet**