

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 izmrviti, napolitanke trebaju da budu sa cokoladom. One su mekane, pa ih možete izmrviti rukama. Dodati nutelu ili eurokrem, omekšani maslac i sve promešati. Ostaviti u frižider da se smesa 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 izmrviti 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