

Kuglice u belom



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150** gmlevenog lešnika
- **100** gmlevenog keksa
- **150** gšecera u prahu
- **2** kašikeekstrakta od malina
- **100** mlgaziranog soka od narandže
- **200** gbele cokolade
- **30** gcokoladnih mrvice
- **100** gmargarina
- **1** kašikaulja

Priprema

Sjediniti mleven lešnik, šecer u prahu i mleven keks. Dodajte ekstrakt od malina i gazirani sok. Promešajte da se sjedini smesa. Smesu pokrijte prijanjajucom folijom i ostavite 1 h da stoji u frižider. Nakon tog vremena izvadite smesu i napravite sinte kuglice. Svaku kuglicu umocite u cokoladne mrvice.

Belu cokoladu i margarin istopite pa dodajte ulje. Male papirne korpice stavite na tacnu, a zatim stavite u svaku korpicu po kašiku istopljene cokolade. Preko cokolade stavite kuglicu. Stavite u frižider da se cokolada stegne, zatim skinite korpice i uživajte u divnom ukusu. Prijatno!

Savet