

Kuglice u belom



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g** mlevenog lešnika
- **100 g** mlevenog keksa
- **150 g** šećera u prahu
- **2 kašike** ekstrakta od malina
- **100 ml** gaziranog soka od narandže
- **200 g** bele čokolade
- **30 g** čokoladnih mrvica
- **100 g** margarina
- **1 kašika** ulja

Priprema

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

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

Savet