

# **Šarene kuglice**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **400 ml**slatke pavlake
- **200 g**cokolade
- **3 šoljeekspandiranog** pirinca

## **Priprema**

U šerpicu sipati slatkulu pavlaku izagrejati do tacke kljucanja. U posudu za mucenje izlomiti cokoladu pa prelititi vrucom slatkolu pavlakom. Mešati dok se slatka pavlaka i cokolada lepo ne sjedine.

Ostaviti da se ohladi na sobnoj temperaturi, a onda staviti u frižider najmanje dva sata.

Nakon toga izvaditi iz frižidera i mikserom umutiti da se dobije krem. Onda kašikom umešati jednu šolju ekspandiranog pirinca.

Kašikom vaditi po malo smese i odmah valjati u ekspandirani pirinac i formirati kuglicu. Stavljati kuglice u papirne korpice. Smesa je malo mekša, ali kada odstoji u frižideru onda se stegne.

## **Savet**