

## **?okoladna jaja**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Za masu za jaja:**

- **150** gplazma keksa
- **180-200** glešnik napolitanki
- **4 štangle**cokolade
- **100** gmlevenog pecenog lešnika
- **50** gomekšalog putera
- **po ukusu**prah šecera
- **1 kesica** vanil šecera

#### **Za preliv:**

- **100** gmilka cokolade sa sitnim lešnikom
- **1 kašik**aulja

### **Priprema**

U ciniji spojiti mleveni keks, lešnik i napolitanke. Dodati omekšale cokoladu i puter, vanil šecer. Zamesiti masu pa ako želite slaše dodajte prah šecera.

Od mase uzimajte po malo i praviti prvo kuglice koje rukama oblikujete u oblik jajeta.

Jaja porešajte na neku rešetku ili na peki papir (može i alufolija). Svako jaje preliteri sa cokoladom rastopljanom sa uljem. Ohladiti ih i kad se stegnu staviti u papirne korpice.

## Savet

Ovo je drugi kolač sa moje Uskršnje tacne. Umesto čokolade, putera i šećera možete dodati neki čokoladni krem pa zamesiti masu. Takođe jaja možete prelivati i belom čokoladom, sve po želji i masti.