

Popsici



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastoјci

Potrebno je:

- **300** gmlevene plazme
- **50 ml** soka od pomorandže
- **200 g**margarina
- **2 kašike**šecera u prahu
- **100 g**mlecne cokolade sa keksom

Ostalo:

- **300 g**bele cokolade
- **4 kašike**ulja
- **po potrebiboja** za cokoladu
- **po potrebijestive** mrvice
- **po potrebi**štapici za ražnjice

Priprema

U vanglicu sipati margarin i šecer u prahu dobro umutiti potom dodati plazmu i sok od narandže sjesiniti sve dobro rukom pa dodati mlecnu cokoladu iseckanu na male kockice, lepo promešari. Praviti kuglice pa ih staviti u frižider.

Na pari otopiti cokoladu obojiti po želji. Umociti tupi deo štapica u cokoladu pa zabosti u muglicu opet vratiti u frižider nakon 10 minuta svaku kuglicu umociti u cokoladu i dekorisati šarenim mrvicama.

Savet

Mogu da stavljam dole kuglice ili da budu gore pa se zabodu štapii u stiropor. Može i sa crnom okoladom da se rade. Sve po želji.