

## *okoladne rum kuglice*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 300 g mlevenog keksa
- 250 g margarina
- 200 g šecera u prahu
- 6 kašika ruma
- 100 g cokolade za mešenje

#### **Glazura:**

- 150 g cokolade za mešenje
- 7 kašika ulja

### **Priprema**

Rukom zamesiti margarin i šecer u prahu, pa postepeno dodajte keks, zatim rum i otopljenu cokoladu. Oblikujte kuglice i ostavite da se stegnu.

Pripremite glazuru i svaku kuglicu stavite na rešetku i prelijte glazurom. Ostavite tako da se stegne cokolada.

Pre služenja stavite u papirne korpice.