

Cake Pops i kuglice



težina: **srednje**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** mlevene plazme
- **200 g** margarina
- **200 g** šećera u prahu
- **6 kašika** soka od narandže
- **80 g** mlečne čokolade

Glazura:

- **100 g** čokolade za kuvanje
- **4 kašike** ulja
- **1 kesica** šarenih mrvica za dekoraciju
- **1 kesica** cvetica
- **1 kesica** zvezdica
- **5 štapića** za popse

Priprema

Pomešati keks i šećer u prahu.

Dodati sok i margarin isecen na tanke listice. Rukom umesiti glatko testo. Dodati rendanu mlečnu čokoladu, izmešati. Ostaviti oko 5 minuta u frižideru da se stegne.

Od mase praviti kuglice ili popse. Reati na pek papriru i jedno 5 munuta staviti u zamrzivac da se stegnu.

Istopiti cokoladu i ulje. Vaditi po 5 kuglica iz zamrzivaca i umakati u cokoladnu glazuru. Dekorirati po želji mrvicama, cveticima ili zvezdicama. Dekorirane kuglice staviti u frižider.

Ja sam pravila popse i kuglice.

Savet

Fine i ukusne, deca ih obožavaju!