

Petrine roendanske kuglice



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** mlevenog keksa (plazme)
- **200 g** šećera u prahu
- **250 g** margarina
- **6 kašika** soka od breskve

Ostalo:

- **200 g** čokolade
- **3 kašike** ulja
- **3 kašike** mleka
- **1 kesica** šarenih mrvica
- srca, cvetici

Priprema

Omekšali margarin umutiti i dodati mleveni keks, prah šećer i sok. Mutiti mikserom. Na kraju može i rukom da se premesi. Staviti u frižider da se malo stegne.

Napraviti kuglice i poreati ih na tacnu. Staviti u zamrzivac na 15 minuta.

okoladu otopiti sa uljem i mlekom i uvaljati kuglice.

Vratiti ih na tacnu, ukrasiti i staviti u frižider. Uživajte u ukusu!

Savet

Napravila sam oko 60 manjih kuglica.