

Slatke poluloptice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300** gmlevenog keksa
- **50** gpiškota
- **50** gjaffa keksa
- **1,5** kašikakakaoa
- 2-3 kašikeprah šecera
- **1** puna kašikamargarina
- **200** mlmleka

Dekoracija:

- **3** štanglebele cokolade

Priprema

Mlevenom keksu dodati izlomljene piškote, iseckan jaffa keks, kakao i prah šefer. Margarin otopiti na laganoj vatri, dodati suvim sastojcima, a zatim postepeno dodavati i mleko pa sve dobro zamesiti da se dobije kompaktna smesa. Kalupe za praline podmazati pa ih puniti sa pripremljenom smesom (ne treba cekati da se stegnu, odmah ih vaditi iz kalupa pa ih onda staviti na hladno da se malo prosuse). Po želji ukrasiti sa otopljenom belom cokoladom.

Savet