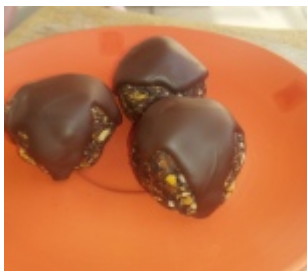


Kuglice sa lešnikom i urmama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Za kuglice:

- **200 g** svežih urmi
- **250 g** pečenog lešnika
- **1 kašika** kakaa
- **1,5 kašika** otopljenog maslaca

Za preliv:

- **60 g** crne čokolade
- **1 kašičica** maslinovog ulja

Priprema

Urme očistiti od koštica. U blenderu ili secku samleti lešnike, dodati urme, kakao i maslac. Nastaviti sa blendiranjem dok se ne stvori homogena smesa. Vlažnim rukama formirati kuglice i ostaviti na hladnom da se stegnu.

čokoladu i ulje otopiti na tihoj vatri. Preliti po želji ohlađene kuglice.

Savet

Zdrava i ukusna poslastica bez trunke dodatog šeera.