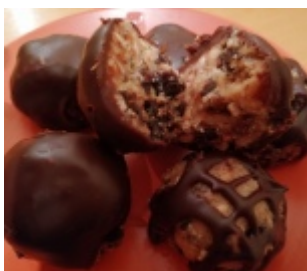


okoladne kuglice sa suvim šljivama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za kuglice:

- **300 g** mlevenog keksa
- **200 g** suvih šljiva
- **150 ml** slatke pavlake
- **100 g** šećera u prahu
- **50 g** margarina

Za prelivanje:

- **250 g** crne čokolade
- **200 ml** slatke pavlake

Priprema

U secku samleti suve šljive. U činiju sipati keks, šljive, šećer, slatku pavlaku i otopljeni margarin. Sve dobro sjediniti i mokrim rukama formirati kuglice. Staviti u frižider na hlađenje.

okoladu i slatku pavlaku grejati na tihoj vatri uz mešanje. Kad se sjedine u glatku smesu, skloniti sa ringle i malo prohladiti. Ohlaene kuglice preliti čokoladom po želji.

Savet

Brz, ukusan slatkiš.