

Zaljubljene kuglice



Sastojci

Potrebno je:

- 200 g mlecne cokolade
- 50 g putera
- 1 kašika ulja

Za kuglice:

- 100 g putera ili margarina
- 100 g šecera u prahu
- 100 g borovnice
- 100 g mlevenog keksa
- 100 g mlevenih oraha
- 100 g mlevenog lešnika
- 2 supene kašike ekstrata od borovnice

Priprema

Zaljubljene kuglice za šoko korpice: 200 g mlecne cokolade, 50 g putera 1 kašika ulja. ?okoladu otopiti sa puterom i kašikom ulja, pa u svaku papirnu korpicu staviti, po 1 malu kašicicu cokolade.

Za kuglice: 100 g margarina ili putera, 100 g šecera u prahu, 100 g borovnica, 100 g mlevenog keksa, 100 g mlevenih oraha, 100 g mlevenih lešnika, 2 supene kašike ekstrata od borovnice.

Puter i šecer umutiti, pa dodati, borovnice, keks, orahe, lešnik i ekstrat. Sve lepo sjediniti i praviti kuglice. Kuglice stavljati u korpice, napunjene cokoladom. Ukrasiti po želji.

Ja sam stavila šarene bonbone i srebrni prah za torte, vrlo dekorativno izgledaju.