

## *Kapucino kuglice na moj nacin*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Za kuglice:**

- **250 g** cokoladnog keksa
- **50 g** otopljenog maslaca
- **1 kesica** kapucina ukusa ajris krim
- **2 kašike** toplog mleka
- **2-3 kašike** prah šecera
- **1 vanil** šećer

#### **Za oblaganje kuglica:**

- **1 kesica** ajris krim kapucina
- **2 kašike** prah šecera

#### **Za glazuru:**

- **50 g** cokolade za mesnju
- **1 kašika** ulja

### **Priprema**

U činiju za mešanje stavimo samleveni cokoladni keks, otopljeni maslac, kesicu kapucina, toplo mleko, prah šećer i vanil šećer. Zamesiti rukama masu za kuglice.

Praviti kuglice. Uvaljati ih u mešavinu kapucina i prah šecera.

Napraviti glazuru od otopljene cokolade i ulja. Prelite po kuglicama.

### **Savet**

Kuglice se brzo prave, a kapu?ino im daje veoma lep ukus.