

# **Domace vanila praline**



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **200 g** cokolade za kuvanje
- **2 kašicice** ulja
- **1 kesica** pudinga od vanile
- **5 kašika** šecera
- **20 g** margarina

## **Priprema**

Puding skuvati po uputstvu sa kesice, ostaviti da se ohladi i dodati mu margarin.

Rastopiti cokoladu za kuvanje sa uljem, pa malom kašicicom staviti na dno kalupa za praline. Na sredinu staviti malo fila (najlakše je sa špricom), i preko fila još cokolade dok se ne napuni kalup. Tako sve uraditi dok se ne utoši materijal.

Napunjene modle staviti u zamrzivac na 10 minuta i dobicete predivne praline. Prijatno i uživajte!!

## **Savet**

Kalup za praline možete kupiti u kineskoj radnji ili bolje snabdevenom marketu.