

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 kašicom 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 dobićete predivne praline. Prijatno i uživajte!!

Savet

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