

Dugmici



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** mlevenog keksa
- **200 g** margarina
- **1 kašikaruma**
- **100 g** cokolade
- **200 ml** mleka
- **100 g** mlevenog lešnika
- **100 g** kokosa
- **200 ml** slatke pavlake
- **100 g** bele cokolade
- **po potrebi** šarene mrvice
- **5 kašika** šecera u prahu

Priprema

Izmutiti margarin sa šecerom u prahu. Dodati istopljenu cokoladu (i malo prohlađenu, da ne bude vruća). Siupati rum i keks pa postepeno dodavati mleko da se napravi smesa koja neće biti previše lepljiva.

Praviti male loptice, a u svakoj napraviti udubljenje. Uvaljati pola u kokos, a pola u mlevene lešnike.

Slatku pavlaku ugrejati da bude vruća pa preliti preko izlomljene bele cokolade, sve lepo mešati dok se cokolada ne istopi i sve se lepo sjedini. Ostaviti da se malo prohlađe, da se cokolada malo zgusne, da ne bi bila previše retka, da ne bi isčurela.

Kad je cokolada pocela da se steže, a još uvek je u tecnom stanju, napuniti udubljenja u kuglicama. U svaku staviti po malo šarenih mrvica i ostaviti u frižider da se stegne.

Savet