

Dugmici



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** mlevenog keksa
- **200 g** margarina
- **1 kašik** rum
- **100 g** čokolade
- **200 ml** mleka
- **100 g** mlevenog lešnika
- **100 g** kokosa
- **200 ml** slatke pavlake
- **100 g** bele čokolade
- **po potrebi** šarene mrvice
- **5 kašika** šećera u prahu

Priprema

Izmutati margarin sa šećerom u prahu. Dodati istopljenu čokoladu (i malo prohladjenu, 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 ugrijati da bude vruća pa prelići preko izlomljene bele čokolade, sve lepo mešati dok se čokolada ne istopi i sve se lepo sjedini. Ostaviti da se malo prohladi, da se čokolada malo zgusne, da ne bi bila previše retka, da ne bi iscurela.

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