

## Plazma kuglice (8)



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **150** gmlevene plazme
- **100** grastopljenog margarina
- **100** gšecera u prahu
- **4 kašike** soka od cedjene narandze
- **3 štanglerendane** bele cokolade

#### Glazura:

- **100** gcokolade za kuvanje
- **3 kašike** ulja
- **malo** šarenih mrvica

### Priprema

Pomešati keks i šecer u prahu. Dodati sok i rastopljen i prohladjen margarin.

Dodati rendanu belu cokoladu, izmešati. Ostaviti oko 10 minuta u frižideru da se stegne.

Od mase praviti kuglice. Režati na pek papiriu i stviti u zamrzivac oko 10 munuta da se stegnu.

Glazura: Istopiti cokoladu i ulje. Vaditi po 5 kuglica iz zamrzivaca i umakati u cokoladnu glazuru. Posuti šarenim mrvicama. Vratiti kuglice u frižideru da se stegne cokolada.

Prijatno!

**Savet**