

Kuglice sa Oreom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300** gmlevenog Orea
- **50** gšecera u prahu
- **80** gotopljenog maslaca
- **30** mlsoka od pomorandže

Glazura:

- **20** mlulja
- **100** gbele cokolade

Priprema

U ciniju za mešanje stavimo mleveni Oreo keks i šecer u prahu. Rukom smesu rastresemo.

Dodajemo prethodno otopljeni maslac i rukom masu dorbo sjedinimo.

Na kraju dodajemo sok od pomorandže i nastavimo mešanjem kako bih formirali kompaktnu masu.

Masu ostavimo 10tak minutra u zamrzivacu da se stegne.

Izvadimo ohlaženu masu i rukama valjamo kuglice željene velicine. Napravljene kuglice vratimo 10tak minuta u zamrzivac.

Za to vreme u mikrotalasnoj otopitno belu cokoladu u koju smo dodali ulje. Topimo je na jako niskoj temperaturi uz cesto mešanje kako nebi zagorela.

Ohlažene kuglice umacemo u smesu sa belom cokoladom i stavljamo na pek papir ili na rešetku da se višak cokolade ocedi. Ponovo ih vracamo u zamrzivac da se stegnu.

Ukoliko želimo da sloj bele cokolade bude deblji možemo više puta ponoviti ovaj postupak.

Uživajte u ovim predivnim kuglicama.

Savet

Kuglice možete valjati i u mleveni Oreo, mrvljeni Oreo, kakao, crnu čokoladu ili u nešto drugo po vašem ukusu.