

Kuglice sa crnom cokoladom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300** gmlevenog keksa
- **50** gmlevenog pecenog lešnika
- **2**pomorandže (samo rendana kora)
- **150** mlskuvane instant kafe

Za prelivanje:

- **150** gcrne cokolade
- **50** gmargarina

Priprema

Pomešati keks, lešnik, rendanu koru narandže i kuvanu, prohlaenu kafu. Rukama lepo zamesiti, a zatim formirati kuglice željene velicine. Staviti u frižider da se hладе, dok se spremi preliv.

okoladu otopiti sa margarinom na laganoj vatri. Svaku kuglicu uvaljati da bude potpuno prekrivena cokoladom, pa reati na tanjur. Dobro ohladiti.

Savet

Što se mene tie, šeер nije potreban. Po ukusu se može dodati 100g šeera u prahu i zamesiti sa ostalim sastojcima.