

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** ml skuvane instant kafe

Za prelivanje:

- **150** g crne cokolade
- **50** g margarina

Priprema

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

Čokoladu otopiti sa margarinom na laganoj vatri. Svaku kuglicu uvaljati da bude potpuno prekrivena cokoladom, pa režati na tanjir. Dobro ohladiti.

Savet

Što se mene tiče, šećer nije potreban. Po ukusu se može dodati 100g šećera u prahu i zamesiti sa ostalim sastojcima.