

?okoladni tartufi sa anisom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** cajnih kolutica
- **150 g** šecera
- **1 dl** pavlake za kuvanje
- **100 g** cokolade za kuvanje
- **1** vanilin šecer
- **1 kašicica** mljevenog anisa
- **80 g** kokosovog brašna
- **80 g** putera

I još:

- **malokokosovog** brašna za valjanje

Priprema

?ajne kolutice samleti. Otopiti cokoladu sa šecerom, vanilinom i puterom u pavlaci za kuvanje. Dodati kokosovo brašno. Kad se masa ujednaci, preliteri je preko keksa, dodati mljeveni anis i sve lepo izmešati. Ostaviti masu da se prohladi, a onda staviti u frižider na pola sata da se stegne. Kašicicom grabiti masu i oblikovati kuglice. Svaki tartuf uvaljati u kokosovo brašno i slagati u korpice. Držati u frižideru do upotrebe.

Savet