

Kuglice od keksa i cokolade



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za kuglice:

- **200 g** margarina
- **150 g** šećera u prahu
- **200 g** mlevenog keksa
- **2 kašike** džem od kajsije
- Za valjanje kuglica:
- **150 g** cokolade
- I još:
- **po potrebi** papirne korpice

Priprema

Mikserom umutiti margarin sa šećerom u prahu. Dodati mleveni keks i zamesiti (rukom sjediniti sastojke).

Uzimati po malo smese i dlanovima oblikovati kuglice.

Zagrejati džem, pa kuglice premazati džemom (silikonsku četkicu umakati u zagrejani džem i premazivati kuglice). Potom ih uvaljati u rendanu cokoladu za kvanje. Ostaviti ih da se stegnu.

Kuglice složiti u papirne korpice, pa poslužiti.

Savet

Koristila sam mlevenu plazmu koja, u kombinaciji sa džemom od kajsija, daje neodoljiv ukus. Vi možete koristiti keks po sopstvenom izboru. Kuglice su veoma ukusne, probajte. Prijatno!