

# **Kuglice od keksa i cokolade**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

## **Sastojci**

### **Za kuglice:**

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

## **Priprema**

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

Uzimati po malo smese i dlanovina oblikovati kuglice.

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

Kuglice složitu 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!