

## ***Praline sa oreo keksom***



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **300** gmlevenog Oreo keksa
- **50** gšecera u prahu
- **100** gkrem sira (neslani)
- **80** gmargarina
- **30** mlsoka od narandže

#### **Za dekoraciju:**

- **100** gbele cokolade
- **4** kašikaulja
- **10** gšecerna srca

### **Priprema**

Otopiti margarin na laganoj vatri, a sok on narandže sjediniti sa mlevenim keksom, krem sirom i šećerom u prahu. Napraviti kompaktnu smesu. Ostaviti u frižider na 10 minuta, a zatim malom kašičicom vaditi smesu i puniti kalupe za mafine. Dobro rashladiti, izvaditi praline iz kalupa.

Belu cokoladu otopiti na pari sa uljem i dekorisati svaku pralinu. Na vrhu stavite šećerna srca. Prijatno!

### **Savet**

Kola se lako pravi, jako ukusan i dekorativan!