

Šarene kuglice



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **50 ml** vode
- **200 g** šecera
- **125 g** margarina sa ukusom vanile
- **200 g** mleka u prahu
- **60 g** bele čokolade
- **80 g** mlevenih lešnika
- **100 g** kokosovog brašna

Dekoracija:

- **100 g** mlevene plazme
- **1 kesica** čokoladnih mrvica
- **1 kesica** šarenih mrvica
- **po potrebi** dekorativne jestive korpice

Priprema

U posudu sipati šecer i vodu. Staviti na umerenoj temperaturi da provri. Kad provri kuvati 3 minuta. Dodati margarin mešati da se otopi zatim dodati i belu čokoladu. Skloniti sa ringle i mešati da se čokolada otopi.

Dodati mleko u prahu i umutiti mikserom da se sve sjedini.

Zatim dodati mlevene lešnike i kokosovo brašno. Izmešati. Od smese praviti kuglice.

Dekoracija: Pomešati mlevenu plazmu, cokoladne i šarene mrvice i valjati pripremljene kuglice.

Ostaviti na kratko u frižideru. Kuglice redjati u jestivim korpicama i poslužiti. Prijatno!

Savet