

okoladne kuglice (6)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150** g maslaca
- **150** g cokolade
- **150** g mljevenog keksa
- **150** g mljevenih oraha
- **30** g šecera
- **1** kašikavode
- **2** kašikeruma
- **3-4** kašike pavlake za kuhanje

Preliv:

- **150** g mlečne cokolade
- **2** kašike ulja

I još:

- malozlatnog jestivog praha za ukrašavanje

Priprema

Na tihoj vatri otopiti malac, šecer, vodu i cokoladu za kuvanje. Kad se sve otopi, dodati keks i orahe, pavlaku za kuvanje, izmešati i ostaviti da se hladi oko sat vremena. Praviti kuglice, pa ih umakati u cokoladu otopljenu sa uljem i мало prohladiti. Slagati ih i ostaviti da se suše, pa ukrasiti zlatnim prahom.

Savet

Ukoliko masa nije kompaktna za oblikovanje, što zavisi od vrste keksa i okolade, dodati slobodno još malo pavlake za kuvanje, da masa bude lagana za oblikovanje.