

Plazma kuglice sa cokoladom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300** gmlevene plazme
- **200** gšecera u prahu
- **250** gmargarina
- **100** gcokolade za kuvanje
- **6** kašikasoka od narandže

Za glazuru:

- **200** gcokolade
- **3** kašikeulja
- **4** kašikemleka

Priprema

Omekšali margarin umutiti i dodati plazmu, prah šećer, otopljeni cokoladu i sok. Mutiti mikserom. Na kraju može i rukom da se premesi. Staviti u frižider da se malo stegne.

Napraviti kuglice i poreati ih na tacnu. Staviti u zamrzivac na 15 minuta.

okoladu otopiti sa uljem i mlekom i uvaljati ili preliti kuglice.

Vratiti ih na tacnu, ukrasiti i staviti u frižider. Uživajte u ukusu!

Savet