

Popsi (5)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** margarina
- **3 kašike** šećera u prahu
- **300 g** mlevenog keksa
- **80 ml** mleka
- **100 g** mlečne čokolade sa lešnicima

Još:

- **200 g** čokolade
- **4 kašike** ulja
- **za posipanje** šarene mrvice
- **po potrebi** štapici za ražnjice

Priprema

Margarin sobne temperature staviti u vanglicu dodati šećer u prahu i mleko pa mikserom umutiti, dodati keks i rukom zamesiti masu. čokoladu iseckati na kockice i dodati masi pa opet rukom sve lepo sjediniti. Staviti u frižider na pola sata. Formirati kuglice ili neke druge oblike.

čokoladu sa uljem otopiti na laganoj vatri. Uzeti štapice za ražnjice svaki pre nego što se zabode u kuglicu umociti malo vrh u čokoladu. Vratiti kuglice na 15 minuta u frižider. Svaku kuglicu umociti u otopljenu čokoladu pa posuti šarenim mrvicama. Stavljati gotove popse u čašu ili zabadati u komad stiropola.

Savet

Deca obožavaju ove kuglice, bliži se Vaskrs pa mogu da se naprave i u obliku jajeta. Može takoe i da se koristi bela okolada.