

Kuglice sa eurokremom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** mlevenog keksa sa ukusom kakaoa
- **200 g** šećera u prahu
- **200 g** margarina
- **100 g** **krupnijem**levenih lešnika
- **6 kašika** cedjenog soka od narandže
- **3 kašike** eurokrema

Za dekoraciju:

- **2 štangle** bele cokolade
- **2 kašike** ulja
- **malo crvene** boje za kolace

Priprema

Pomešati keks, mlevene lešnike, šećer u prahu. Dodati sok, rastopljen i prohladjen margarin. Izmešati.

Dodati eurokrem, izmešati.

Od mase praviti kuglice. Režati na pek papiriu. Staviti u frizideru da se stegnu oko 30 minuta.

Glazura: Istopiti cokoladu i ulje. Prohladiti cokoladu mešanjem, zatim dodati boju za kolace. U kuvarsku kesu

sipati cokoladu i ukasiti kuglice. Vratiti kuglice u frižideru da se stegne cokolada. Poslužiti i uživati u ukusu!

Savet

Želim da se zahvalim portalu recepti.com na divnoj saradnji i korektnosti. Ove fenomenalne kuglice su moj 300-ti recept na sajtu!