

# **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** magarina
- **100 g** krupnijemlevenih lešnika
- **6 kašikac** jedjenog 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, šecer u prahu. Dodati sok, rastopljen i prohladjen margarin. Izmešati.

Dodati eurokrem, izmešati.

Od mase praviti kuglice. Reati na pek papiru. 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 ukrasiti kuglice. Vratiti kuglice u frižideru da se stegne cokolada. Poslužiti i uzivati 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!