

Oreo kuglice (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za kuglice:

- **100 g** krem sira
- **220 g** Oreo keksa

Za glazuru:

- **150 g** bele cokolade

Za posipanje:

- **po potrebi** Oreo keks

Priprema

Priprema kuglica: U odgovarajuću posudu usuti mleveni Oreo keks, dodati krem sir i sjediniti rukom. Oblikovati kuglice i poreati ih na tacnu.

Za glazuru: Belu čokoladu polomiti na kockice, staviti u šerpu i otopiti na pari.

Svaku kuglicu nabosti na čačalicu, uvaljati u otopljenu čokoladu i čačalice zabosti u parce stiropora (ili ih poreati na rešetku iz električnog šporeta). Posuti ih mlevenim Oreo keksom i ostaviti da se glazura stegne.

Ukloniti cackalice. Kuglice servirati i poslužiti.

Savet

Veona su ukusne.Probajte,prijatno!