

oko kuglice (3)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za kuglice:

- **400 ml** mleko
- **150 g** šecera
- 2 žumanca
- 2 **kesice** vanilin šecera
- **70 g** brašna
- **60 g** margarina
- **300 g** mlevenog keksa

Za glazuru:

- **150 g** čokolade za kuvanje
- 3 **kašike** ulje

Priprema

Za kuglice: U šerpu usuti 300 ml mleka i staviti na vatru da provri. Zasebno, mikserom umutiti žumanca, šecer, vanilin šecer, dodati brašno, 100 ml hladnog mleka i umutiti mikserom, pa ukuvati u vrijuce mleko. Kad dobije potrebnu gustinu skloniti sa ringle. Prekriti providnom prijanjajucom folijom i ostaviti da se dobro ohladi. Mikserom umutiti margarin, sastaviti sa ohlaenom smesom i dobro umutiti mikserom. Dodati mleveni keks, izmešati špatulom kako bi se svi sastojci sjedinili.

Uzimati po malo smese, dlanovima oblikovati kuglice i poreati ih na tacnu. Ostaviti ih u frižider da se stegnu.

Za glazuru: okoladu za kuvanje polomiti na kockice, staviti u šerpu, dodati ulje i otopiti na pari. U glazuru uvaljati pripremljene kuglice. Poreati ih na pek-papir i ostaviti da se glazura stegne.

Kuglice servirati i poslužiti.

Savet

Ukusni, mali zalogajii. Probajte, prijatno!