

?oko praline



Sastojci

Potrebno je:

- 100 ml slatke pavlake
- 150 g čokolade za kuvanje
- 100 g margarina
- 1 vanilin šećer (burbon)
- 80-150 g šećera u prahu (ovisi koliko volite, da vam je slatko)
- 100 g mlevene plazme

Za glaziranje pralina:

- 150 g čokolade
- 50 g margarina
- 1 kašika ulja

Priprema

Na niskoj temperaturi otopiti u slatkoj pavlaci čokoladu, margarin, vaniliju i šećer u prahu, pazite nesme da zakipi. Dodati mleveni keks i sve dobro sjediniti, ostaviti da se dobro ohladi.

Praviti kuglice i svaku umociti u otopljenu čokoladu, stavljati praline na papir za pečenje i pustiti da se čokolada stegne, pa ih još ako želite malo prošarate s čokoladnom glazurom.