

oko praline



Sastojci

Potrebno je:

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

Za glaziranje pralina:

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

Priprema

Na niskoj temperaturi otopiti u slatkoj pavlaci cokoladu, margarin, vaniliju i šecer 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 cokoladu, stavljati praline na papir za pecenje i pustiti da se cokolada stegne, pa ih još ako želite malo prošarate s cokoladnom glazurom.