

Ježici



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Sastojci:

- **1 dlvode**
- **100 g**margarina
- **200 g**šecera
- **200 g**mleka u prahu
- **100 g**kokosa
- **100 g**mlevenog keksa po izboru

Glazura:

- **50 g**crne cokolade
- **2 kašikemleka**
- **50 g**margarina

Ostalo:

- **50 g**blanširanog badema
- **po potrebi**šlag i bela cokolada

Priprema

Skuvati vodu i šefer, pa dodati margarin. Ostvaiti da vri nekoliko minuta. Dodati mleko u prahu, dobro izmešati, pa dodati kokos, kada se malo prohladi, dodati keks.

Oblikovati ježice i ostvaiti ih da se malo stegnu.

Napraviti glazuru od crne cokolade, kada se malo prohladi, umakati ježice, ali ne cele, vec oko 2/3 i to sa šire strane. Reati ih na tacnu, pa vrh prelivati belom cokoladom da biste preko nje mogli da iscrtate oci i nos. Ja sam za nos koristila cokoladne suzice, a za oci sam stavljala tufnicu šлага, pa cackalicom malo cokoladne glazure. Badem iseckati na štapice. Štapice badema ubosti u crnu glazuru kao na slikama.

Savet