

## Ježici



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Sastojci:

- **1** dl vode
- **100 g** margarina
- **200 g** šećera
- **200 g** mleka u prahu
- **100 g** kokosa
- **100 g** mlevenog keksa po izboru

### Glazura:

- **50 g** crne čokolade
- **2 kašika** mleka
- **50 g** margarina

### Ostalo:

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

## Priprema

Skuvati vodu i šećer, pa dodati margarin. Ostaviti 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 šlaga, pa cackalicom malo cokoladne glazure. Badem iseckati na štapice. Štapice badema ubosti u crnu glazuru kao na slikama.

## **Savet**