

Slatki panjici



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 250 g mlevene plazme
- 50 g šećera u prahu
- 2 kašike nutelle
- 125 g margarina
- 50 ml mleka
- 1 kesica kapucina

Priprema

Sjediniti navedene sastojke, ohladiti i praviti oblike panjica, staviti u zamrzivac na pola sata. Kada su se panjici ohladili obložiti ih i ukasiti smesom od ratluka. Smesa od ratluka: 100 g ratluka od vanile, 100 g šećera u prahu, par kašika gustina da se ne lepi za ruke. Dobro umesiti, dodati boje po želji i praviti ukrase i oblagati panjice.

Savet