

www.moji-recepti.net

Recept:
Čokoladne kroglice

Sestavine:
155 g čokolade
155 g masla
155 g zmlečih piškotov
155 g zmlečih orehov
2 x rumova sladkorja



Zahtevnost:



Splošni opis in postopek:

- Čokolado in maslo stopimo.
- V piškote in orehe dodamo 2 rumova sladkorja.
- 1. in 2. točko združimo skupaj in dobro premešamo. Mešamo toliko časa, da dobimo dobro kompaktno maso. Maso pustimo mirovati približno 50 minut masa se mora ohladiti.
- Iz ohlajene mase vzamemo delček testa, katerega oblikujemo v krogljico. Na koncu kroglico povaljamo v poljubnem posipu. Za posip lahko izberemo kokos ali kakav.
- Postopek ponavljamo toliko časa, dokler mase ne porabimo v celoti.
- Vse kroglice zložimo na krožnik in postrežemo.