www.moji-recepti.net

Recept:
Čokoladne kroglice



Sastojci:
155 g čokolade
155 g maslaca
155 g keksa
155 g mljevenih oraha
2 x žlice ruma

Težina:

Opći opis i postupak:

- Čokoladu i maslac otopimo.
- U kekse i orahe dodamo 2 žlice ruma.
- 1. i 2. točku spojimo zajedno i dobro promiješamo. Miješamo dok ne dobijemo dobru kompaktno masu. Ostavimo masu da odstoji otprilike 50 minuta masa se mora ohladiti.
- Iz ohlađene mase uzmemo komadić tijesta koji oblikujemo u kuglicu. Na kraju kuglicu uvaljamo u po želji posip. Za posip možemo izabrati kokos ili kakao.
- Postupak ponavljamo sve dok ne iskoristimo cijelu masu.
- Sve kuglice složimo na tanjur i poslužimo.