Grilijaš kuglice



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g**šecera
- **200 g**mlevenih oraha
- **100 g**margarina
- **50 g**cokolade za kuvanje
- **50 g**suvog groža
- **150 g**mleveng keksa

Priprema

Otopite šecer pa dodajte mleveni orahe, dobro promešajte da se sjedini i nakon 2-3 minuta sklonite sa vatre i prerucite na uljem podmazan plitak tanjir. Kada se ohladi sameljite na mašini za orahe. U jednu posudu stavite margarin i 30 g cokolade da se otope, pa dodajte pripremljen grilijaž, suvo grože, mleveni keks i sve dobro sjedinite. Odmah sklonite sa vatre, malo prohladite pa rukama dodatno umesite masu. Pravite kuglice velicine oraha i ostavite da se potpuno ohlade. Ostatak cokolade sitno izrendajte i u nju uvaljajte kuglice.

Savet

Ove izuzetno ukusne kuglice možete pripremiti i u posnoj varijanti (posna okolada i posni keks)...