

Menaž lizalice



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **80 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **200 ml mleko**
- **100 g šećera**
- **150 g margarina**
- **250 g mlevene plazme**
- Za glazuru i dekoraciju:
 - **200 g cokoladne glazure**
 - **po potrebi** šarene mrvice
 - **po potrebi** plasticni štapici

Priprema

Uliti mleko u šerpu, dodati šećer i staviti na vatru. Kad provri, dodati margarin, mešati dok se margarin ne otopi te skloniti sa vatre i ostaviti da se prohladi. Umešati mlevenu plazmu, dobro promešati kako bi se svi sastojci sjedinili.

Uzimati po malo smese, dlanovima oblikovati kuglice i poreati ih u silikonski kalup za kolace lizalice...

...te preklopiti drugim delom, zabosti plasticne štapice i ostaviti u frižider (bar na pola sata kako bi se kuglice stegle)...

...te ih izvaditi iz kalupa.

Uzimati po kuglicu, umociti u pripremljenu cokoladnu glazuru, potom ih uvaljati u šarene mrvice (ili ih

dekorisati po želji). Zabosti ih rupice od kalupa (ili parce stiropora), ostaviti da se glazura stegne.

Savet

Ove lizalice napravila sam uz pomo silikonskog kalupa koji sam dobila od našeg najboljeg portala Recepti.com kao nagradu za najslau poslasticu. Doduše, imala sam pomonika, našu kerkicu te uz njenu pomo i Menaž glazuru uspeh je zagarantovan. Obradujte svoje mališane ovim prelepim lizalicama. Prijatno!