

Kuglice (plazma, lješnjak, nutela)



Potrebni sastojci:

Kuglice:

-150 mljevenog plazma keksa

-300 g nutele

-100 g maslaca

-oko 50 g Nesquik čokoladnih
loptica od žitarica

-35 kom cijelih pečenih, oljuštenih
lješnjaka

Glazura:

-200 g kvalitetne mliječne čokolade

-50 g kvalitetne čokolade za kuvanje

-4 kašike suncokretovog ulja

-50 g sitno sjeckanog pečenog
oljuštenog lješnjaka

Izrada:

Kuglice:

U plastičnoj posudi sjediniti mljeveni plazma keks, nutelu i maslac sobne temperature. Smjesu ostaviti u frižider da se malo stegne kako bi lakše oblikovali kuglice.

Nesquik čokoladne kuglice samljati u sjecku.

Kad se smjesa ohladila oblikovati kuglice težine cca 15 g (+lješnjak + glazura). U sredinu svake kuglice stavljati po 1 cijeli pečeni lješnjak.

Kuglice uvaljati u mljevene nesquik čokoladne kuglice. Ostaviti u zamrzivač oko 30 min.

Za glazuru otopiti čokolade sa uljem na pari (čokoladu prebaciti u užu, a dublju posudicu npr. limeni linčić ili neku čašu). Lješnjake sitno isjeckati i dodati otopljenoj čokoladi, promiješati.

Ohlađene kuglice umakati u čokoladu sa lješnjacima (glazuru sa lješnjacima često promiješati kako lješnjaci ne bi padali na dno). Za umakanje kuglica možete se poslužiti drvenim štapićima za raznjiće i nakon potapanja u čokoladu, dobro ocijediti kuglice, a zatim štapić na kome je kuglica zabodite u komad debljeg stiropora, a drugi način je pomoću 2 viljuške i polaganja kuglica na pek papir.

Prijatno! ♥