

ČOKOLADNE KROGLICE S KOKOSOM

SE VČASIH RAD POSLADKAŠ?
ČOKOLADNE KROGLICE SO SLASTNE IN
NJIHOVA PRIPRAVA JE ZABAVNA.

POTREBUJEŠ:

- 400g ALBERT KEKSOV/MASLENIH PIŠKOTOV,
- 150g MASLA ALI MARGARINE,
- 2 VELIKI ŽLICI ČOKOLADE V PRAHU, PO ŽELJI TUDI VEČ,
- 1dcl MLEKA IN
- KOKOSOVO MOKO.

KEKSE STRESI V MEŠALNIK (MULTIPRAKTIK), DA SE ZDROBIJO.
PRI TEM TI MORA POMAGATI ODRASLA OSEBA.
IZ NASTALIH DROBTIN IN OSTALIH SESTAVIN V POSODI ZMEŠAJ
MASO, KI BO GLADKA IN DOBRO PREMEŠANA. NEKAJ KOKOSOVE
MOKE LAHKO DAŠ ŽE V MASO, NEKAJ PA JO BOŠ POTREBOVAL
ZA POSIP.

MASO POSTAVI ZA ENO URO V HLADILNIK, DA SE STRDI.
PO ENI URI Z ROKAMI OBLIKUJ KROGLICE, KI JIH POVALJAJ V
KOKOSOVI MOKI.

NJAM! DOBER TEK 😊

