

ČOKOLADNE KROGLICE

Potrebuješ:

- 40 dag Albert keksov
- 15 dag sladkorja
- 15 dag margarine
- 1 dl mleka

- 2 žlici čokolade v prahu
- čokoladne mrvice ali kokosova moka

1. Korak

Albert kekse zdrobimo z valjem ali zmeljemo v multipraktiku. Margarino rahlo segrejemo, da se zmešča. Vse sestavine zmešamo ter zmes za eno uro postavimo v hladilnik.

2. Korak

Iz mase oblikujemo kroglice, ki jih povaljamo v kokosovi moki ali čokoladnih mrvicah.

3. Korak

Kroglice za nekaj ur postavimo v hladilnik. Serviramo hladne, a ne premrzle!



Dober tek!