

Pri pripravi in merjenju sestavin naj ti pomagajo starši. Ne pozabi si tudi dobro umiti rok.

Za kroglice potrebuješ:

- 170 gramov »Albert« ali »Leibnitz« keksov
- 1 deciliter mleka
- 2 žlički temnega kakava
- 2 žlički sladkorja v prahu
- kokos, čokoladne mrvice

Piškote v aparatu zmelji v čim manjše drobtine. Pretresi jih v posodico in dodaj sladkor in kakav.



Dodaj še mleko. Sedaj pa je čas za packanje! :)



Še enkrat si dobro operi roke in sestavine dobro zgneti v čokoladno kepo. Izgledati mora približno takole.



Iz mase oblikuj kroglice. Jaz sem si zaželela malo večjih kroglic. Če jih želiš narediti več, bodo kroglice manjše.

Za konec vsako kroglico še povaljaj v kokosu ali v čokoladne mrvice.



Razmisli tudi, kako boš čokoladne kroglice postregel. Jaz sem se odločila, da jih postrežem v papirčkih za mafine.



Tako, čokoladne kroglice so pripravljene!

Najboljše bodo takrat, ko se malo ohladijo v hladilniku.

Dober tek vam želiva!

Nina in Urša