

## ČOKOLADNE KROGLICE S PISANIMI MRVICAMI



[This Photo by Helen van Arnhem is licensed under CC BY SA NC](#)

### Potrebuješ:

250 g piškotnih drobtin  
3 žlice sladkorja v prahu  
50 g kakava  
100 g zmečkanega masla  
70 ml mleka  
100 g jedilne čokolade  
50 g pisanih mrvic

### Postopek:

Maslo, sladkor, kakav in piškotne drobtine stresemo v večjo skledo. Vse skupaj prelijemo z mlekom in z leseno kuhalnico dobro premešamo ter s čistimi rokami zgnetemo v gosto rjavo testo. Skledo pokrijemo in shranimo v hladilnik za eno uro.

Stopimo čokolado in jo dobro premešamo. S čistimi rokami iz testa oblikujemo kroglice. Vsako kroglico nabodemo na palčko ( ali pa tudi ne) in jo pomočimo v čokolado. Po želji jo potresemo z pisanimi mrvicami.

Pa dober tek!