



HUZARSKI KRAPKI

150 g margarine

200 g sladkorja

100 g kokosa

100 d čokolade

2 dl vode

250 g mletih piškotov

evrokrem

200 g mletih orehov ali lešnikov

Stopi margarino, sladkor, čokolado in vodo. Dodaj zdrobljene kekse in kokos. Maso postavi za $\frac{1}{2}$ ure v hladilnik.

Oblikuj kroglice in jih povlajaj v mletih orehih. S prstom v sredini naredi vdolbino. V luknjico daj evrokrem.

Pripravila učiteljica Liljana