

# ČOKOLADNE KROGLICE

## Sestavine:

- 80 g piškotov (lahko Petit, Leibniz ali drugih po želji)
- 40 g masla
- 4 žličke kakava
- tri do štiri žlice mleka
- za posip: mrvice, kokos, mleti piškoti, mleti lešniki, orehi...



## Postopek:

- Otrok piškote najprej z rokami zdrobi na manjše kose, nato jih z valjarjem na rezalni deski zmelje v drobtine.
- Zmlete piškote otrok strese v skledo. Doda zmeščano maslo in kakav.
- Nato doda tri do štiri žlici mleka. Mleka doda le toliko, da se sestavine povežejo, masa pa je dovolj kompaktna za oblikovanje.
- Sestavine premeša z žlico in nato z rokami pregnete v maso.
- Pred oblikovanjem je dobro, da masa pol ure počiva v hladilniku.
- Iz hladne mase otrok z rokami oblikuje kroglice in jih povalja v mrvice, mlete piškote, naribano čokolado, mlete lešnike...



Dober tek!