

Dekorissimo preporučuje
Plazma popsi

PLAZMA CAKE POPS – male kuglice, velika ljubav! Savršeno slatke, sočne i obložene čokoladom!
• Idealne za rođendane, proslave ili kada vam se jednostavno jede nešto slatko.

• SASTOJCI (za 15–20 kuglica):

300 g mlevene Plazme
100 g omekšalog maslaca ili margarina
50–80 g šećera u prahu
3–4 kašike soka od narandže ili mleka

•ZA GLAZURU I DEKORACIJU:

200–300 g crne ili bele čokolade
2–3 kašike ulja
Štapići za cake pops
Šarene mrvice, kokos ili mleveni lešnici

•PRIPREMA:

Umutite maslac sa šećerom u prahu, dodajte mlevenu Plazmu i sok od narandže. Sve lepo sjedinite dok ne dobijete kompaktnu smesu.

Oblikujte kuglice težine oko 25 g i stavite ih u frižider na 15–30 minuta.

Otopite malo čokolade, umočite vrh štapića i zabodite ga u kuglicu. Vratite u frižider da se stegne.

Otopite preostalu čokoladu sa uljem. Umočite svaku kuglicu, a zatim ukrasite po želji.

Ostavite da se čokolada potpuno stegne i vaši neodoljivi cake pops su spremni!

Mali slatki zalogaji koji osvajaju na prvi pogled i prvi zalogaj!

Dekorissimo
DEKORIŠIMO SVET ZAJEDNO