

## Slatke kuglice sa sirom



## Priprema

Ručnim mikserom pomiješajte sirni namaz sa keksima dok ne dobijete jednoličnu smjesu. Oblikujte male kuglice i nabodite ih na drvene štapiće. Ostavite ih u hladnjaku na 20 minuta kako bi se smjesa stvrdnula. Otopite bijelu ili crnu čokoladu na vodenoj pari te pustite da odstoji 5 minuta. Prelijte kuglice čokoladom i položite na papir za pečenje. Ukrasite dekoracijom po želji i ostavite ih u hladnjaku na 60 minuta.

## Sastojci

250 g sirnog namaza, 250 g keksa, 200 g bijele čokolade, 75 g čokoladnih kapljica