

3 sastojka za 3 sitna kolača



koji se ne peku...

Bez pečenja, brzo i nije skupo. Za samo 3 sastojka imaš svoju bazu u koju dodajes barem još jedan sastojak da promijeniš okus. Dobro će ti doći uoči Božica ako želiš podignuti broj kolača ili dodati koji oblik. Ovaj put je coko verzija, javi mi ako želiš još takvih recepata.

3 sastojka za 3 sitna kolaca koji se ne peku. Ovaj puta cokoladna verzija jer mi je ta najdraža i najčešće je koristim. Sve sam završila za pola sata. Jedino sam hladila oko 2 sata ali nije da sam imala posla sa tim!... šećer nisam dodavala jer volim puni okus čokolade, ti možeš al prvo probaj smjesu pa odredi. Po meni su keksi dovoljno slatki za to

3 salice mljevenog keksa

2dcl vrhnja za šlag

200g čokolade za kuhanje

I to ti je start, dodala sam vanilin šećer na početku a za dalje evo što sam....

Za moj rum kasato ujedno i najdraži dodala sam rum, aromu narance i još 2 žlice mljevenih napolitanki. Formirala uz pomoc papira za pecenje. Prelila cokoladom i kvit.

Za gumbice sam dodala 3 žlice mljevenog kikirikija. Formirala salamu i kvit. Stavila bomboncice da imaju izgled gumbića.

A za zadnji dio kuglica dodala kokos, samo sam dio valjala u kokos, a dio spljostila i valjala u keks.

#3sastojka#sitnikolači#recept#cokolada#bozicnikolaci#kokos#kikiriki#keks#nara
nca#rum
#cuckoocup