**BOŽIĆNI KOLAČI BEZ PEČENJA**

**PLAZMA KUGLICE**

**POTREBNI SASTOJCI:**

* **300 g mljevenog plazma keksa**
* **150 g maslaca ili margarina**
* **120 ml iscijeđenog soka od naranče**
* **50 g mljevenih oraha ili lješnjaka ( može i bez njih)**
* **100 g čokolade za kuhanje**
* **80 g šećera**
* **1 vanilin šećer**
* **1 vanilin šećer okusa ruma**

**Za posipanje: kokos, čokoladne mrvice, mljeveni lješnjaci**

**PRIPREMA:**

**1.Potpuno otopiti maslac na laganoj vatri ili u mikrovalnoj pećnici.**

**2.U većoj posudi pomiješati mljeveni plazma keks sa sokom od naranče i otopljenim maslacem. Postepeno dodavati lješnjake/orahe, šećer, vanilin šećer i nasjeckanu čokoladu.**

**Sve skupa dobro promiješati.**

**3.Od dobivene mase raditi kuglice, svaku kuglicu uvaljati u mljevene lješnjake, kokos ili čokoladne mrvice.**

**4.Staviti ih na hladno mjesto da se ohlade i stisnu.**