



# Ölz mini masleni rogljički z belo čokolado in jagodičevjem

Nežno se topijo, sadno sveži in preprosto neustavljivi - popolni za sladke trenutke užitka



## Sestavine

6 mini maslenih rogljičkov

150 g bele čokolade

2-3 žlice liofiliziranih malin ali mešanice jagodičevja

## Čas priprave

15 min

### 1. Stopite čokolado:

Belo čokolado grobo nasekljajte in jo nad vodno kopeljo počasi stopite.

### 2. Pomakajte rogljičke:

Ölz mini maslene rogljičke do polovice ali diagonalno pomočite v stopljeno čokolado.

### 3. Okrasite:

Takoj jih potresite z zdrobljenimi liofiliziranimi malinami ali mešanico jagodičevja.

### 4. Pustite, da se strdi:

Rogljčke položite na papir za peko in počakajte, da se čokolada strdi.