



Ölz Mini Polžki čokolada & krema s kremastim polnilom in okusom vanilje

Cvetlični prigrizek - popoln za sladko razvajanje!



Sestavine

1 paket Ölz Mini polžkov čokolada & krema
100 g Ölz Mini polžkov čokolada & krema
2-3 žlice limoninega soka ali mleka (za glazuro)
Pest užitnih cvetov (npr. mačehe, vijolice ali rogati vijolici)

Čas priprave
10 min

1. Priprava Ölz Mini polžkov

Vzemite Ölz Mini polžke čokolada & krema iz embalaže in jih položite na mrežico za pecivo. Po želji jih lahko za nekaj sekund na nizki temperaturi rahlo pogrejete v pečici ali mikrovalovni pečici - tako bo kremasto polnilo z okusom vanilje še mehkejše.

2. Priprava glazure

Zmešajte sladkor v prahu z limoninim sokom ali mlekom, da dobite gosto glazuro. Konzistenca mora biti gosta, da glazura ne steče.

3. Okrasitev

Glazuro prelijte čez polžke in jo enakomerno razporedite z žlico. Takoj okrasite z užitnimi cvetovi, dokler je glazura še vlažna.

4. Sušenje in serviranje

Pustite, da se glazura na kratko posuši - in že je pripravljen cvetlični užitek!