

Crne puslice



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g oraha
- 500 g šecera u prahu
- 100 g badema
- 6 štangli cokolade
- 3 belanceta
- sok od pola limuna

Priprema

Umesiti 500 g samlevenih oraha, 500 g šecera u prahu, 3 belanceta i sok od pola limuna. Zatim dodati 6 štangli sitno strugane cokolade. Izmešati masu, uzimati od nje manje kuglice, pa ih rukama dobro uvaljati u oblik i velicinu oraha. Poreati ih u namazan pleh u razmaku od 2 santimetra. Skuvati 100 g badema, oljuštiti ih i u svaku puslicu zabosti po jedan badem. Puslice peci na sasvim tihoj vatri i vaditi cim dobiju tanku koru.