

Crne puslice



Sastojci

Potrebno je:

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

Priprema

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