

Decije šarene loptice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g**šecera
- **250 g**mleka u prahu
- **200 g**kokosa
- **1/2**margarina
- **600-700 g**mlevenog keksa
- **1 kašicica**ruma

Priprema

Staviti šecer da prokljuca sa 1/4 l vode. Zatim dodati margarin i mešati dok se ne rastopi, a onda i mleko u prahu, kašicicu ruma i kokos. Keks dodati postepeno dok se ne dobije dovoljno gusta masa da se prave kuglice. Praviti kuglice od mlake mase, jer se brzo steže, valjati ih u šarene mrvice i stavljati u korpice.

Savet

Šeer nemojte dugo da kljua jer e se trošiti, samo nekoliko kljua da izbije. Ako se žurite razlijte u podmazan pleh i kada se ohladi secite kao štanglice prelivene okoladom. Rum izbacite ako ne volite. Prijatno!