

Slatke pahulje



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** mljevenog keksa
- **50 g** mljevenih lešnika
- **80 g** kokosovog brašna
- **300 g** šecera
- **1 dl** vode
- **50 ml** soka od jabuke
- **80 g** čokolade u prahu
- **50 g** krupno mlevenog kikirikija
- **150 g** margarina

Za posipanje:

- **malo** kokosovog brašna
- **malo** šarenih mrvica

Priprema

Uspinovati šećer sa vodom i dodati margarin. Pustiti da se otopi i proključa. Za to vreme sjediniti suve sastojke, pa im dodati uspinovan šećer i sok od jabuke. Dobro promešati i ostaviti da se malo prohladi. Ako je masa pretvrda, dodati još malo soka. Rukama formirati loptice, pa jedne valjati u kokosovo-brašno, a druge posuti šarenim mrvicama. Ostaviti da se ohlade, pa poslužiti.

Savet