

Posne Lubenice



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**šecera
- **2 dl**vode
- **100 g**margarina
- **300 g**mljevenih oraha
- **300 g**izdrobljenog petit keksa
- **malo**zelene i roze boje za kolace

Priprema

Prokuhati vodu i šećer, pa dodati margarin da se istopi. Sklonuti sa vatre i dodati izdrobljeni keks i mljevene orahe. Sve dobro izmješati, podijeliti na dva jednaka dijela i dodati u jedan zelenu u drugi rozu boju. Ostaviti u frižider da se malo stegne. Praviti jednake loptice i roze i zelene. Oko svake roze razvuci zeleni sloj i gotove loptice valjati u kristal šećer i sjeci kao prave lubenice. Poželjno ih je još malo ostaviti u frižideru da se ljepše sijeku.

Savet

Keks može i mljeveni, ali ja stavljam izdrobljeni da kroz sredinu dobijem kao prirodne „košpice“ mada ih možete napraviti i topljenomokoladom ili mrvicama. Od ove mjere se dobije oko 100 kriški lubenica, ali uvijek možete umanjiti mjeru, ako vam je previše. Lubenice su idealne za predstojee posne slave, a najviše ih obožavaju djeca.