

Kesten kuglice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** šecera
- **200 g** kesren pirea
- **50 g** mlevenog badema
- **1 d** mleka
- **3 re**bracokolade za kuvanje
- **50 g** kokosa
- **1 ka**šikaruma

Za dekoraciju:

- **30** badema

Priprema

Blago ušpinovati šecer u mleku. Dodati kesten pire, mleveni badem, otopljenu cokoladu i rum. Sve dobro izmešati u kompaktnu masu. Od pripremljene mase formirati kuglice, pa ih uvaljati u kokos. U sredinu svake kuglice utisnuti obaren i oljušten ceo badem. Gotove kuglice ostaviti na hladnom mestu da se stegnu.

Savet