Kuglice sa lješnicima

težina: **lako**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Tamni dio:

- **250 g**maslaca
- **300 g**mljevenog keksa
- **3 kašike**kakaoa
- **150 g**šecera
- **1 kašika**ruma

Bijeli dio:

- **100 g**kokosa
- **125 g**maslaca
- **100 g**šecera u prahu

I još:

- **40 kom**jezgra lješnika
- **200 g**mljevenih lješnika

Priprema

Sve sirovine za tamni dio staviti u zdjelu i sjediniti da se dobije kompaktna masa. Tako isto uraditi i sa bijelim dijelom. Od bijelog dijela napraviti male loptice i u svaku staviti po jezgro lješnika. Zatim uzeti malo tamne smjese i svaku bijelu lopticu obaviti sa njom. Valjati u mljevene lješnike. Ostaviti na hladno da se stegne.

Savet