

Kuglice od kajsije i kokosa



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** suvih kajsija
- **1/2** šoljesoka od pomorandže
- **1/4 kašice** limunske kiseline
- **1/2** šolješecera u prahu
- **1** šoljarendanog kokosa
- **1/2** šoljekeks mrvica

Priprema

Kajsiju, sok pomorandže i limunsku kiselinu stavimo u šerpicu i pustimo da prokuva pa onda smanjimo temperaturu i kuvamo 10-tak minuta. Ostavimo da se ohladi. Pa u blenderu izmeljemo u pire. Sipamo pire u ciniju, dodamo šećer u prahu i mrvice keksa kao i rendani kokos. Pravimo kuglice, koje potom uvaljamo u kokos.

Ostavimo u frižideru da se scvrstu.

Savet

Kada nam se ništa ne pee, ali nam se jede nešto slatko, onda na brzinu spremimo ove fine ukusne kuglice. Ja u špajzu uvek imam ove sastojke.