

## *Kuglice od kokosa i badema*



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **50** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **4** srednja krompira
- **4 kašik**margarina
- **1 kesica**burbon vanile
- **6 kašika**kokosovog mleka
- **150+50 g**kokosovog brašna
- **50+100 g**mlevenog badema
- **5 kašika**bademovog ulja
- **500 g**šecera u prahu

### **Priprema**

Skuvati krompir zajedno sa ljuskom. Kada se skuva, oljuštiti ga i iseci na kocke. Margarin treba da bude mekan, ali ne skroz rastopljen. Dodati margarin toplom krompiru i sve zajedno dobro propasirati kao za pire. Zatim dodati vanilu, kokosovo mleko, šecer u prahu, badem mleveni i ulje od badema. Na kraju dodati kokos. Sve to lepo sjediniti. Praviti kuglice. Badem koji ste prethodno obarili i oljuštili stavljajte u sredinu kuglice. Valjajte u kokos (50 g). Ostaviti da prenoci. Prijatno!!!

### **Savet**

Bolje ih je napraviti dan dva ranije.