

Kuglice sa smokvama i kokosom



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** suvih smokava
- **200 g** kokosovog brašna
- **1 kašika** šecera u prahu
- **250 g** margarina
- **800 g** mlevenog keksa
- **20 kašika** šecera
- **20 kašika** vode

Priprema

Suve smokve namočiti u toplu vodu i ostaviti tako 30 minuta ili po potrebi duže.

Pomešati 200 g margarina sa kokosovim brašnom i jednom kašikom šecera u prahu.

Zatim vrh smokve odrezati i prstom utisnuti u dubinu, pa tom smesom ispuniti unutrašnjost smokve....

Zakuvati 20 kašika vode sa 20 kašika šecera i 50 g margarina pa time zaliti mleveni keks. Sve dobro umešati, kako bi se dobilo tijesto, koje zatim razvaljati.

Testo seci u kvadratiće u koje umotavati napunjene smokve i rukama oblikovati kuglice. Formirane kuglice uvaljati u kokosovo brašno.

Savet

Ja sam ih pre posluživanja zbog dekorativnog preseka, sekla na pola i tako služila.