

## *Kuglice od badema i pomorandže*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 4 pomorandže
- 150 g obarenih, oljuštenih i samlevenih badema
- 150 g kristal šecera
- ukrasne korpice od hartije

### **Priprema**

Pomorandže dobro oprati, oljuštiti, a koru staviti u vodu da se kuva. im voda provri, promeniti je. Postupak ponoviti 5 puta.

Kada je kora potpuno meka, ocediti je od vode i samleti na vodenici za meso. U mlevenu koru sipati šecer i badem i sve dobro izmesiti. Da se masa ne bi lepila za dlanove, posipati ih šecerom i praviti kuglice.

Svaku kuglicu uvaljati u šecer i staviti u koricu od hartije.

Ostaviti 2 do 3 dana da se prosuše.