

Bombasticne kuglice



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **750 g**keksa
- **150 g**kikirikija
- **50 g**susama
- **50 g**lana
- **50 g**suncokreta
- **100 g**mešanog ratluka
- **200 g**svih šljiva
- **100 g**cokolade
- **malomleka i ulja** (za cokoladu)
- sok od pomorandže
- kokos
- mleveni keks
- malo vinjaka
- **50 g**cokoladnih bombonica

Priprema

Samleti keks ili se poslužiti mlevenim. Iseckati na sitno ratluk i suve šljive. Propržiti kikiriki, susam, lan i suncokret. Kikiriki usitniti. Sve to pomešati s keksom. Postepeno dodavati sok od pomorandže tako da smesa bude dovoljno gipka da bi se pravile kuglice. Otopiti cokoladu sa malo ulja i mleka i dodati prethodnoj smesi. Dobro promešati.

Odvojila sam jedan deo i u njega sipala vinjak. I pravila kuglice. Od ostale smese sam jedan deo kuglica punila cokoladnim bombonama, jedne uvaljala u kokos, a jedne u mleveni keks.

Savet

Nisu jako slatke, ako želite možete dodati šeera. :-)