

Rahat-lokum kuglice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g**kokosovog brašna
- **100 g**rahat lokuma
- **70 g**secera u prahu
- **50 g**bele cokolade
- **2 kašikesoka od limuna**

Priprema

Rahat-lokum kupite bez boje, što sitnije i tanje izrezati, dodati kokos i šefer u prahu, sve trljati dobro rukama, kad ste dobro istrljali dodajte cokoladu, koju ste prije malo otopili u mikrovalnoj ili na pari, limunov sok, mešite toliko dugo dok se svi sastojci ne spoje, da dobijete lopticu. Trgati komadice i praviti kuglice koje uvaljate u kokos. Gotove kuglice stavljajte u papirne korpice.

Savet