

Vockice od ratluka



težina: lako

za: 6 osoba

vreme pripreme: 30 min

Sastojci

Potrebno je:

- 200 gbelog ratluka
- 200 gšecera u prahu
- 100 gkokosa
- 1 kašicicamargarina
- 1limun

Za dekorisanju:

- malože bonbona
- malodrvca za peteljke
- malokristal šecera

Priprema

Od ove smese možete napraviti vockice koje želite, odaberite vockice, kupite prehrambenu boju i krenite. U zdelu stavite ratluk koji ste iseckali sa nožem na sitne komade. Ratluk i šecer mesite rukama, trljajuci da se ratluk sjedini sa šecerom, dodati kokos, sok od 1 manjeg limuna, narendana korica od limuna i margarin. Sve mesiti dok se ne dobije kompaktna masa sa kojom se mogu lepo oblikovati vockice. Breskvice ili kruškice, jabuke.. tu ce vam trebati malo kreativnosti .:)...obojite sa malo boje, ako su u gelu, umocite kist u gel i bojite vockice, a ako su u prahu, razredite sa malo vode. Gotove vockice uvaljati u kristal šecera. Peteljke možete raditi i od cokolade ili kao ja, tanka drvca, a listovi od zelenih želes bonbona. Tanko se iseku i makazama oblikujete i režete listic. Poreati na tacnu i ostaviti da se suše. Može vam poslužiti kao dekoracija na torti, a možete se sladiti sa ukusnim zalogajcicima.:)

Savet