

## ***Kuglice sa mlekom u prahu***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **400** gmleka u prahu
- **250** gmargarina
- **2** dlvode
- **250** gšecera
- **2 kesice**vanilin šecera
- **50** gžele bombona
- **50** gseckanih oraha
- **malomlevenih** oraha

### **Priprema**

U šerpi na šporetu stavimo vodu, šećer i margadin. Kada provri sklonimo šerpu sa šporeta i dodamo mleko u prahu i vanilin šećer. Sve sastojke sjedinimo, dodamo žele bombone i seckane orahe i ostavimo da se ohladi. Od dobijene smese pravimo kuglice, svaku kuglicu uvaljamo u mlevene orahe i stavljamo u papirne korpice.

### **Savet**