

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 kesicevanilin šecera**
- **50 gželete bombona**
- **50 gseckanih oraha**
- **malomlevenih oraha**

Priprema

U šerpi na šporetu stavimo vodu, šecer i margadin. Kada provri sklonimo šerpu sa šporeta i dodamo mleko u prahu i vanilin šecer. 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