

## ***Koko-oranž kuglice***



težina: **lako**

za: **35** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1** dl vode
- **100** g šećera
- **100** g kokosa
- **100** g margarina
- **1** narandža
- **200/300** g mlevenog keksa
- **1** vanilin šećer
- **po potrebi** kokos za valjanje kuglica

### **Priprema**

Vodu i šećer prokuvati, pa dodati rendanu koru od narandže i kokos. Mešati dok se ne prohladi, potom dodati margarin. Mutiti dok se on ne otopi. Dodavati keks dok ne dobijete željene cvrstinu. Ostvaiti da se smesa stegne u frižideru oko sat vremena. Ako je potrebno, dodati još keksa. Oblikovati kuglice.

### **Savet**