

Zlatne kokos kuglice



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Tamna smesa:

- **50 g** margarina
- **200 g** šecera
- **50 g** čokolade
- **300 g** keksa
- **100 g** žele bombona
- **10 kašika** mlakog mleka

Bela smesa:

- **250 g** margarina
- **200 g** šecera u prahu
- **1 kesica** vanil šecera
- **200 g** kokosa
- **malozlatnog** praha

Priprema

Napraviti tamnu smesu od margarina umućenog sa šecerom, rastopljene čokolade, mlevenog keksa, iseckanih žele bombona i mlakog mleka. Od smese formirati kuglice i ostaviti ih u frižideru pola sata. Za belu smesu umutiti margarin sa šecerom u prahu i vanilin šecerom, pa dodati 150 g kokosa. Od smese formirati kuglice, rastanjiti ih na dlanu i u svaku staviti kuglicu napravljenu od tamne smese. Zatim, kuglice uvaljati u preostali kokos, posuti zlatnim prahom i ostaviti da se stegnu.

Savet