

Kuglice sa rogacem



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastoјci

Potrebno je:

- **200 g** mlevenog keksa (plazme)
- **200 g** mlevenih oraha
- **100 g** mlevenog rogaca
- **4 kašike** šecera
- **125 g** maslac/margarina
- **1 veca** pomorandža

I još:

- mleveni orah (za valjanje kuglica)

Priprema

Iscediti pomorandžu. Treba da bude oko 200 ml soka. Dodati šefer i zagrejati (ali da ne provri). Skloniti sa ringle, dodati maslac ili margarin, mešati da se otopi. Zatim dodati mleveni keks, mlevene orahe i rogac i dobro izmešati.

Kada se prohladi, praviti kuglice, uvaljati ih u mlevene orahe. Staviti u frižider da se ohlade i stegnu.

Uživajte u ukusu!

Savet