

Kuglice sa rogacem



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200** gmlevenog keksa (plazme)
- **200** gmlevenih oraha
- **100** gmlevenog rogaca
- **4** kašikešecera
- **125** gmaslaca/margarina
- **1** veca pomorandža

I još:

- mleveni orah (za valjanje kuglica)

Priprema

Iscediti pomorandžu. Treba da bude oko 200 ml soka. Dodati šećer 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