

Kuglice od kokosa i badema



težina: **lako**

za: 5 osoba

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 4 srednja krompira
- 4 kašikemargarina
- 1 kesicaburbon vanile
- 6 kašikakokosovog mleka
- 150+50 gkokosovog brašna
- 50+100 gmlevenog badema
- 5 kapibademovog ulja
- 500 gšecera u prahu

Priprema

Skuvati krompir zajedno sa ljuskom. Kada se skuva, oljuštiti ga i iseci na kocke. Margarin treba da bude mekan, ali ne skroz rastopljen. Dodati margarin toplom krompiru i sve zajedno dobro propasirati kao za pire. Zatim dodati vanilu, kokosovo mleko, šecer u prahu, badem mleveni i ulje od badema. Na kraju dodati kokos. Sve to lepo sjediniti. Praviti kuglice. Badem koji ste prethodno obarili i oljuštili stavljajte u sredinu kuglice. Valjajte u kokos (50 g). Ostaviti da prenoci. Prijatno!!!

Savet

Bolje ih je napraviti dan dva ranije.