

Kuglice sa smokvama i kokosom



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** g suvih smokava
- **200** g kokosovog brašna
- **1** kašika šecera u prahu
- **250** g margarina
- **800** g mlevenog keksa
- **20** kašika šecera
- **20** kašikavode

Priprema

Suve smokve namociti u toplu vodu i ostavti tako 30 minuta ili po potrebi duže.

Pomešati 200 g margarina sa kokosovim brašnom i jednom kašikom šecera u prahu.

Zatim vrh smokve odrezati i prstom utisnuti u dubinu, pa tom smesom ispuniti unutrašnjost smokve....

Zakuvati 20 kašika vode sa 20 kašika šecera i 50 g margarina pa time zaliti mleveni keks. Sve dobro umešati, kako bi se dobilo tijesto, koje zatim razvaljati.

Testo seci u kvadratice u koje umotavati napunjene smokve i rukama oblikovati kuglice. Formirane kuglice uvaljati u kokosovo brašno.

Savet

Ja sam ih pre posluživanja zbog dekorativnog preseka, sekla na pola i tako služila.