

## *Jadranske kuglice od narandže*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **10** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **125 g** maslaca
- **250 g** šećera u prahu
- **300 g** mlevenog keksa
- **1** narandža
- **1 kašika** ulja
- **100 g** čokolade za kuvanje

### **Priprema**

Narandžu dobro oprati i zamrznuti. Maslac i šećer u prahu umutiti, pa dodati narendanu narandžu, kašiku ulja i mleveni keks. Sve dobro sjediniti i oblikovati kuglice. Čokoladu istopiti i dekorisati, pa ostaviti u frižideru da se stegne.

### **Savet**

Bezbroj puta isproban recept i omiljeni kod nas, moj sin samo ove kuglice voli i jede, pa tako mogu da zahvalim Jadranci Tomaševi? na ovom receptu koji sam morala opet da podelim ;)