

# **Jadranske kuglice od narandža**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **10** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

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

## **Priprema**

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

## **Savet**

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