

## **Posne košnice**



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **250 g**margarina
- **100 g**šecera u prahu
- **50 g**kakaoa
- **300 g**posnog mlevenog keksa
- **200 g**mlevenih oraha
- **1,5 dlsoka** od pomorandže
- **po ukusuruma**
- **po željim**levenih oraha - za valjanje

### **Priprema**

U dubljoj posudi umutiti margarin sa šecerom u prahu i kakaom. Mleveni keks i orahe preliti sokom i pomešati, pa dodati smesi od margarina. Sipati rum po ukusu i sve dobro umesiti.

Kalup za košnice obložiti providnom folijom. Puniti ih lepo sabijajuci, kako bi imale lepši oblik, pa ih, uz pomoc folije, istresti na tacnu. Postupak ponavljati, dok se materijal ne potroši. Gotove košnice uvaljati u mlevene orahe i ostaviti da se prosuše i lepo stegnu.

### **Savet**