

Lude kuglice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5urmi
- 1 kašikaovsenih pahuljica
- 1 kašikaprah šecera
- 2 kašikemleka u prahu
- 125 gputera
- 150 gmlevenog keksa
- 50 govsenih mekinja
- 2 kašikekakaa

Priprema

Urme ocistimo od kostica i stavimo u blender zajedno sa ovsenim pahuljicama. Usitnimo. Dodamo mleko u prahu, šećer u prahu i istopljeni puter.

Sjedinimo pa sipamo u posudu za mucenje. Dodamo rum, kakaao, mleveni keks i ovsene mekinje.

Dobro iznešamo i stavimo u frižider na sat vremena. Izvadimo iz frižidera i pravimo kuglice pa valjamo u kakaa, mleveni keks ili po želji.

Savet

Količina keksa može da zavisi od vrste keksa, posto drugačije upijaju. Ja sam koristila plazmu. I pre stavljanja u

frižider ?e biti mehanija smesa ali posle hla?enja ?e biti odli?na za oblikovanje.