

Vockice od ratluka



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** belog ratluka
- **200 g** šećera u prahu
- **100 g** kokosa
- **1 kašičica** margarina
- **1** limun

Za dekorisanju:

- **malo** žele bonbona
- **malo** drvca za peteljke
- **malo** kristal šećera

Priprema

Od ove smese možete napraviti vockice koje želite, odaberite vockice, kupite prehrambenu boju i krenite. U zdelu stavite ratluk koji ste iseckali sa nožem na sitne komade. Ratluk i šećer mesite rukama, trljajući da se ratluk sjedini sa šećerom, dodati kokos, sok od 1 manjeg limuna, narendana korica od limuna i margarin. Sve mesiti dok se ne dobije kompaktna masa sa kojom se mogu lepo oblikovati vockice. Breskvice ili kruškice, jabuke.. tu će vam trebati malo kreativnosti :)...obojite sa malo boje, ako su u gelu, umocite kist u gel i bojite vockice, a ako su u prahu, razredite sa malo vode. Gotove vockice uvaljati u kristal šećer. Peteljke možete raditi i od čokolade ili kao ja, tanka drvca, a listovi od zelenih žele bonbona. Tanko se iseku i makazama oblikujete i režete listić. Poreati na tacnu i ostaviti da se suše. Može vam poslužiti kao dekoracija na torti, a možete se sladiti sa ukusnim zalagajcima:.)

Savet