

Kuglice sa zobnim pahuljicama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g** zobnih pahuljica
- **200 ml** mleka
- **1 kašika** kokosovog šecera
- **1 kašika** cimeta
- **50 g** seckanih oraha
- **50 g** seckanih suvih šljiva

Priprema

U šerpu sipajte mleko i stavite na šporet da prokuva, dodajte šecer, ako se odlucite za kašikicu meda, dodajte kad se mleko ohladi. Sklonite mleko sa vatre i sipajte zobne pahuljice, cimet, promešajte i ostavite da odstoje. Ako ima još previše mleka stavite na šporet i mešajte dok ne dobijete gustu smesu, ili ako je previše gusto ukuvali dodajte malo mleka. Orase i šljive iseckajte, pomešajte sa pahuljicama, sa vlažnim rukama pravite kuglice u uvaljajte ih u kokos. Kod mene je kokosov protein zato je tako sitno. :) Kuglice držite u frižideru jer su rađene sa mlekom. Ove kuglice možete raditi i sa sokom i sa drugim suvim vocem, kajsijama, smokvama.....

Savet