

# **Kuglice sa zobenim pahuljicama**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **15** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **100** gzobenih pahuljica
- **200** ml mleka
- **1 kašika** kokosovog šecera
- **1 kašikicacimet**
- **50** gseckanih oraha
- **50** gseckanih suvih šljiva

## **Priprema**

U šerpu sipajte mleko i stavite na šporet da prokuva, dodajte šefer, ako se odlucite za kašikicu meda, dodajte kad se mleko ohladi. Sklonite mleko sa vatre i sipajte zobene pahuljice, cimet, pomešajte 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 uvaljavajte ih u kokos. Kod mene je kokosov protein zato je tako sitno. :) Kuglice držite u frižideru jer su raene sa mlekom. Ove kuglice možete raditi i sa sokom i sa drugim suvim vocem, kajsijama, smokvama.....

## **Savet**