

Kranch kuglice



Sastojci

Potrebno je:

- 250 g margarina
- 200 g šecera
- 300 g mlevenog keksa
- 1 jaje
- 2 vanilin šecera
- 2 kašike ruma

Fil:

- 200 g euro krema
- 150 g krupno seckanih oraha

Valjanje:

- mleveni orah
- šecer

Priprema

250 g margarina umutiti, sa 200 g šecera, 300 g mlevenog keksa, 1 jaje, 2 vanilin šecera, 2 kašike ruma. Napraviti smesu i ostaviti 15 minuta da odstoji.

Fil: Pomešati 200 g euro krema i 150 g krupno seckanih oraha. Od prve mase praviti kugice i u svaku staviti fil od krema.

Valjati u mlevene orahe i šecer. Prijatno!

Kranch kuglice to su ove prve.