

Snežne kuglice (2)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 ml** slatke pavlake
- **100 g** šecera
- **100 ml** vode
- **500 g** jaffa keksa
- **2** narandže
- **300 g** kokosa

Priprema

Narandže oljuštite, koru isecite na sitne kockice i stavite u šerpu, dodajte šecer i vodu, promešajte i kuvajte dok kora od narandže ne omekša.

U sud za mucenje mikserom umutite slatku pavlaku dok ne dobije potrebnu cvrstinu.

Jafu isecite na parcad i dodajte u sud.

Dodajte 200 g kokosa.

Dodajte i ohlaženu parcad ušecerene narandžine kore, mesite smesu rukom.

Od smese oblikujte kuglice i oblepite ih preostalim kokosom. Snežne kuglice stavite u papirnate korpice i služite.

Savet