

## ***Bombice od kokosa***



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 šolja** kokosa
- **250-300 ml** mleka
- **50** gzobelih pahuljica
- **2 kašike** pšenичnih mekinja
- **3 kašike** mlevenih oraha
- **3 kašike** mlevenih košćica kajsije
- **2 kašike** suvog grožđa
- **malo** ruma
- **2-3 kašike** meda
- **malo** muskatnog orščica

### **Priprema**

Kao što rekoh kokos od kokosovog mleka iskoristila sam za pravljenje bombica. Za ove bombice možete koristiti i kokosovo mleko i obično, po želji.

Mleko zagrejati pa ubaciti pahuljice i mekinje. Ostaviti malo da upiju i da se mleko prohladi.

Dodati kokos, mlevene orahe i mlevene košćice kajsije.

Dodati i suvo grožđe predhodno potopljeno u malo ruma.

Zasladiti sve medom i dodati malo muskatnog oraščica.

Izmešati sve da se svi sastojci povežu. Ako vam je smesa malo re?a,tj. mekša dodajte još malo mlevenih oraha ili kokosa. Tako?e smesu možete staviti i na kratko u zamrzivac ako je potrebno.

Od smese praviti bombice (nakvasite blago dlanove kako bi se bolje oblikovale), stavite ih u frižider kako bi se lepo stegle pre služenja.

Kada oblikujete bombice možete ih uvaljati u kokos ili mlevene orahe, ali i nema potrebe.

Prijano, uživajte :)

**Savet**

:)