

Posne banana kuglice



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 banane
- 1 kašicicaruma
- 300 gmlevenog keksa
- 200 gšecera u prahu
- 200 gkokosa

Dekoracija:

- kokos

Priprema

Banane prepolovimo i propasiramo viljuškom. Dodamo kašicicu ruma i promešamo.

Smesi dodamo mleveni keks i mešamo dok se ne formira kompaktna masa.

Zatim dodajemo šecer u prahu i polako mešamo dok se sve lepo ne sjedini.

Na kraju dodajemo kokos. Mutimo mikserom sa nastavcima za testo, dok se sve lepo ne razbije i formira kompaktna smesa.

Kašicom uzimamo smesu i rukama formiramo kuglice.

Kuglice uvaljamo u kokos i ostavimo da se prohlade.

Savet

Kuglice možete valjdati i u mleveni keks. Sve je stvar ukusa. Uživajte.