

# **Posne banana kuglice**



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **40** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **3** banane
- **1** kašicicaruma
- **300 g** mlevenog keksa
- **200 g** šecera u prahu
- **200 g** kokosa

### **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.

Kašicicom 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.