

## *Pšenicne kuglice - Sneško belic*



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **200 g** pšenice
- **100 g** suvih smokvi
- **1 kašik** rogaca
- **50 g** mlevenih oraha
- **30 g** kokosa

### **Priprema**

Pripremiti potrebne sastojke.

Pšenicu potopiti u vodu preko noci, pa je sutradan ocediti i prokuvati. Nakon toga staviti u blender, dodati suve smokve i sve dobro izblendirati. Dodati rogac, mlevene orahe i rukama izraditi u glatku smesu. Smesa je malo lepljiva ali tako treba da bude. Smesu formirati u loptu i ostaviti 30 minuta da odmori.

Od smese praviti kuglice željene velicine.

Kuglice uvaljati u kokos i složiti kao na slici i deca ce uživati u zimskim carolijama.

### **Savet**

Uživajte u ukusu i radosti vasih malisana.