

Pšenicne kuglice - Smeško belic



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200** gpšenice
- **100** gsvih smokvi
- **1** kašikarogaca
- **50** gmlevenih oraha
- **30** gkokosa

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 će uživati u zimskim carolijama.

Savet

Uzivajte u ukusu i radosti vaših malisana.